BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Die erfahren Landwirthin Eine nützliche Rathgeberin für junge Hausfrauen die sich mit den Geschäften der Landwirthschaft befreunden wollen

Nördlingen 1841

Oecon. 1058 b
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297099-3

Oecon.
1058b

Landwirthin

Oecon. 1058^a

Die

erfahrene Landwirthin.

Ein

nützlicher Rathgeber

für

junge Hausfrauen,

die sich mit den Geschäften der Landwirthschaft befreunden wollen.

Empfehlenswerthe Schriften.

In der C. H. Beck'schen Buchhandlung in Nördlingen ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Neuestes Augsburgisches Kochbuch

mit Inbegriff der ältern Vorschriften 1016 Speisezubereitungen enthaltend, nebst angehängter Anleitung vielerlei zur Haushaltung nützliche Bedürfnisse, als Hefe, Essig, Wein 2c. auf wohlfeile Art gut und selbst zu bereiten. Aus den Papieren der verstorbenen Verfasserin des Augsburgischen Kochbuches, Frau Sophie Juliane Weiler, von deren Verwandten zusammengetragen und herausgegeben. Verbessert und vermehrt durch Margarethe Johanne Rosenfeld, Verfasserin des Taschenbuchs der Kochkunst durch Erfahrung geprobt u. a. Schr. Sechste auf's Neue vermehrte und verbesserte rechtmäßige Original=Ausgabe. I — IV und 688 Seiten. Mit 1 Titelkupfer. Sauber gebunden in Sarsenet. Preis 1 Thlr. oder 1 fl. 30 kr.

Dieses Kochbuch, welches als Eines der beßten anerkannt ist und sich bereits in seinen frühern Auflagen einer außerordentlich günstigen Aufnahme erfreute, ist in seiner gegenwärtigen Gestalt durch wesentliche Vermehrung der Speisezubereitungen, sowie durch Zugabe einer neuen Einleitung, welche von der Kenntniß und dem Reinhalten der Kochgeschirre, den verschiedenen Fleischarten und andern bei der Kochkunst in Anwendung kommenden Nahrungsmitteln, von den Gewürzen, den Giften, den schädlichen und unschädlichen Farben, von dem Brennmateriale und einigen allgemeinen Kochregeln handelt, noch brauchbarer geworden. Der Preis von 1 fl. 30 kr. für ein 48 Druckbogen starkes, gut gebundenes und mit einem Titelkupfer verziertes Exemplar ist gewiß ungemein billig!

Heilkräfte des kalten Wassers. Nachgewiesen durch 100 Erfahrungssätze berühmter Aerzte älterer und neuerer Zeit. Nebst einem Sachregister und einer Uebersicht der vorzüglichsten Literatur über Wasserheilkunde. 16. 84 S. broch. 27 kr. oder 6 gr. elegant gebunden 36 kr. oder 8 gr.

Dieses Büchlein — in kleinem Taschenformat — ein sicherer Führer sowohl für Aerzte als Laien, ist

Die erfahrene Landwirthin.

Eine

nützliche Rathgeberin

für

junge Hausfrauen,

die sich mit den Geschäften der Landwirthschaft befreunden wollen.

Auch mit besonderer Rücksicht auf den Viehstand, die Krankheiten des Viehs und die verschiedenen Mittel zur Heilung derselben.

Nördlingen.
Druck und Verlag der C. H. Beck'schen Buchhandlung.
1841.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Vorrede.

Es gibt der Hilfsquellen so viele, woraus angehende Hauswirthinen schöpfen können, um ihren Gatten mit gut zubereiteten Speisen zu erquicken. Schwerer wird die Ausübung ihrer häuslichen Thätigkeit solchen Hausfrauen, welche in städtischen Verhältnissen erzogen, nun bestimmt sind, einer Landwirthschaft vorzustehen, und mit Einsicht Geschäfte anorden und leiten sollen, von denen ihnen selbst die Kenntnisse fehlen.

O wie oft sehnte sich die Verfasserin, deren Geschick den Letztgenannten glich, nach einem ähnlichen Rathgeber, wie sie ihn jetzt, nachdem sie durch vieljährige Praxis im Gebiete der Landwirthschaftskunde einheimisch geworden ist, ihren Mitschwestern zu bieten, bereit ist.

Eigene Erfahrung lehrte die Verfasserin, daß oft selbst nur die Unkunde von kleinen Vortheilen es ist, welche stöhrend in das große Ganze eingreift, und deshalb bemühte sie sich bei ihren Mittheilungen einer steten Rücksichtsnahme auf jene.

Letztere übergibt sie aber nun mit der Bitte um nachsichtsvolle Beurtheilung den geneigten Leserinen.

Inhaltsverzeichniß.

Erster Theil.

1. Kapitel.

Seite.

Der Viehstand 1
Von der Kälberzucht 2
Das Rindern und Kalben der Kühe 7
Vom Melken 15
Von der Weide des Rindviehs 17
Wie muß der Rindviehstall beschaffen sein? . . 19
Von dem Futter 20
Vom Mästen des Rindvieh's 25
Von der Schweinszucht 27
Vom Futter der Schweine 30
Von der Mastung der Schweine 31

2. Kapitel.

Das Federvieh 33
Die gemeinen Haushühner und die Pflege derselben 33
Die Truthüner 38
Die Gänse 39
Von der Entenzucht 43
Die Tauben 45
Die Mästung des Federviehs 46

3. Kapitel.

Seite.
Fische, Krebse und Schnecken frisch zu erhalten und zu mästen 48

4. Kapitel.

Von den Krankheiten der Thiere 50
Krankheiten der Kälber 51
Wärzchen auf der Zunge, Würmer auf der Zunge, Entzündung am Nabel, Durchfall, Läuse 52
Krankheiten des ältern Rindviehs 53
Aeußerliche Krankheiten 53
Wunden, Quetschungen, Beulen und Verrenkungen, Warzen, Läuse, Beschädigung der Klauen 53
Innerliche Krankheiten 56
Absterben des Kalbes im Mutterleibe, Brand, Blutschlag, Fieber, Blutharnen, Durchfall, Verstopfung, Darmgicht, Verfangen der Rehe, Lungensucht, Vergiftung, Auflaufen . . . 56
Krankheiten der Schweine 61
Pocken, Wolfszähne, schmerzhaften Gaumen, Bräune, Verstopfung, Masern, Finnen . . 61
Krankheiten des Federviehs 62
Der Hühner 62
Der Pips oder Zips, Durchfall, Verstopfung 62
Krankheiten der Truthüner 63
Krankheiten der Gänse 63
Durchfall, Verstopfung 63
Krankheiten der Enten 63

5. Kapitel.

Seite.

Die Verschiedenartige Benützung der ökonomischen Thiere 64
Die Milch 64
Die Butterbereitung 67
Das Salzen der Butter 72
Die Schmelzbutter 75
Saure Milchkäse 76
Milchlab 78
Süße Milchkäse 79

Wie man das Feisch der verschiedenen Hausthiere lange gut aufbewahren kann 80
Vom Rindfleisch 80
Das Einschlachten 80
Pöckelfleisch 82
Rindfleisch zu räuchern 84
Einsäuerung des Fleisches 89
Fleisch längere Zeit frisch zu erhalten . . . 90
Vom Schweinfleisch 91
Das Schlachten 91
Vom Einpöckeln 93
Vom Einsalzen und Räuchern 93
Geräuchertes Spanferkel 95
Geräucherte Gänse 95
Spickgänse 95
Verschiedene andere Arten Fleisch einzusalzen und zu räuchern 96
Schweinsjung 98

Seite

Die Würste 98
Blutwürste 99
Preßsack 100
Leberwürste 102
Krautwürste 103
Bratwürste 103
Hirnwürste 104
Augsburger Würste 104
Braunschweiger Würste 104
Cervelatewürste 105
Knackwürste 105
Salamiwürste 106
Vom Ausschmelzen des Unschlitts und Schweinschmalzes 108
Von der Verfertigung der Lichter 110
Das Sieden der Seife 116
Von der Schafwolle 126
Vom Färben 129
Blau 129
Roth 130
Rosa 131
Violett 131
Grün 132
Gelb 132
Grau 132
Braun 133
Schwarz 133
Alaunbeize 133
Von der Aufbewahrung der Eier 134

Seite.
Die Benützung der Federn 136
Schreibfedern zu prepariren 138

Zweiter Theil.

1. Kapitel.

Von den Feld- und Gartenfrüchten . . . 139
Vom Getraide 139
Das Brodbacken 141
Kartoffelbrod 147
Brodkuchen 147
Vom Sauerteige 148
Weißes Brod 149
Kartoffelmehl 149
Kartoffelsago 150
Kartoffelgries 151

2. Kapitel.

Vom Gemüse 152
Die beste Aufbewahrungsart der verschiedenen Feldfrüchte, welche wir als Gemüse benützen 152
Getrocknete Feldfrüchte 155
Bohnen 155
Erbsen 156
Linsen 156
Bohnenkerne 156
Grüne Erbsen 156
Kartoffeln 157
Gelbe Rüben und Mangoldrüben 157

Seite.
In Salz eingemachte Feldfrüchte 158
Artischocken 158
Bohnen 158
Grüne Erbsen 158
Grüne Erbsen auf andere Art 159
Gurken 159
Latucki 159
Rübenkraut 160
Sauerkraut 160
Spargel 161
Feldfrüchte in Essig einzumachen 161
Bohnen 161
Gurken 162
Gurken auf französche Art 163
Geschnittene Gurken 163
Hopfen 164
Spargel 164
Rothe Rüben 164

3. Kapitel.

Die Küchenkräuter 165
Das Trocknen derselben, Kräuterpulver, die eßbaren Schwämme, diese zu trocknen; gemischtes Kräuterpulver, Königspulver, Champignons in Essig, Kapern 165
Kräuteressig 168

4. Kapitel.

Aufbewahrung und vortheilhafte Benützung des Obstes 169

	Seite.
Dasselbe lange frisch zu erhalten	170
Aepfel und Birnen	170
Quitten	171
Wallnüsse	171
Weintrauben	171
Zwetschgen	171
Johannis= Stachel= und Schwarzbeere . .	172
Zitronen	172
Das Getrocknete Obst	172
Aepfel	174
Aprikosen und Pfirsiche	175
Weiße Butterbirnen	175
Andre Birnen	175
Hüfen und Hagebutten	175
Kirschen und Weichseln	176
Kirschen als Rosinen zu gebrauchen	176
Mirabellen und Schlehen	176
Quitten	176
Schwarzbeeren	176
Zwetschgen, Pflaumen	176
Prünellen	177
Steckeleinszwetschgen	177
Das Einsieden der Früchte	177
Kirschen, Weichseln, Schwarzbeere, Pflaumen, Aprikosen, Zwetschgen	177
Ganze Pflaumen oder Zwetschgen einzukochen	178
Früchte in Zucker einzumachen	179
Das Läutern des Zuckers	179
Eingemachte Aepfel	180

Seite.
Quitten 180
Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, Reineclaudes 180
Birnen 181
Himbeere 181
Johannisbeere, Preiselbeere 182
Hüfen oder Hagebutten 182
Kirschen und Weichseln 182
Wallnüsse 182
Stachelbeere 183
Zwetschgen 184
Marmeladen 184
Aepfel 184
Aprikosen 184
Himbeeren 185
Himbeeren und Johannisbeeren gemischt . . 185
Johannisbeeren 185
Hüfen 185
Quitten 186
Gelee's 186
Aepfel 186
Himbeeren 186
Sulzen 187
Himbeeren 187
Johannisbeeren 187
Säfte 187
Himbeeren 187
Johannisbeeren 188
Quitten 188

	Seite.
Weichseln	188
Birnensyrup	188
Muß	189
Zwetschgen	189
Birnen	191
Kirschen	191
Hollunder	192
Stein= und Preiselbeeren	192
Von verschiedenen Früchten	193
Schwarzbeeren und Himbeeren	193
Früchte in Essig einzumachen	193
Birnen	193
Brombeeren	194
Kirschen und Weichseln	194
Steinbeeren	194
Zwetschgen	195
Gewelkte Zwetschgen	195
Kirschen und Mirabellen	195
Himbeeressig	195
Aepfelwein	196
Johannisbeerwein	196
Kirschwein	197
Branntwein	198
Kirschen	198
Von Verschiedenen Früchten	198
Schwarzbeeren, Orangen	198
Von den Steinen einiger Obstsorten	198
Essig	199
Obstessig	189

Seite.

Weinessig 201

Bieressig und andere Essigrezepte 202

Essigmutter 203

5. Kapitel.

Von der Bearbeitung des Flachses und Hanfes 204

Das Riffeln, Rösten, Dörren, Brechen Schwingen und Hecheln 204

Vom Leinsamen 209

Das Spinnen 211

Das Aeschern 212

Das Zwirnen 214

Das Weben 215

Das Bleichen, ein Bleichpulver, Pulver aus Eierschalen 218

Das Weißsieden 224

Ein Mittel Leinwand zu zeichnen 224

Vom Oele 225

Anhang.

Hausapotheke 227

Kräuterthee 228

Von Hollunderblüthe, Melissen, Theimenten, Pfeffermünze, Kamillen, Eibischwurzel, Pappelblüthen, Lindenblüthen, Stiefmütterleins, Sennesblätter, Schlehenblüthe und Huflattig . . 228

Mittel gegen Husten 229

Gelber Rübensaft 229
Hollunderhonig 230
Roseneſſig, Lavendelblumeneſſig und Nelkeneſſig 230
Eſſig gegen anſteckende Krankheiten, oder venaigre a quartre voleurs 231
Bittere Tropfen, Rhabarber, Pulver von Sennesblättern, Mittel für leidende Augen . . 231
Traubenpomade, Mittel bei Brandſchäden, Bienenſtichen, erfrorene Glieder zu heilen und Hühneraugen zu entfernen 234
Seifenſpiritus, Blutſtillende Mittel 236
Spaniſches Fliegenpflaſter, Mittel gegen Zahnſchmerz, Mundwaſſer zum Zuſammenziehen der Zahnlücken, Zahnpulver 236
Ein Pflaſter ſehr heilſam für Wunden und offene Schaden 237

Erster Theil.

Erstes Kapitel.

Der Viehstand.

Ein nothwendiges Erforderniß jeder Landwirthschaft ist ein wohlgeordneter, ein wohlgehaltener Viehstand. —

Die Pflege der meisten Hausthiere, welche wir darunter verstehen, ist in unsern Gegenden dem weiblichen Theile der Dienerschaft anvertraut, mithin auch die Oberaufsicht darüber eine wichtige Obliegenheit der Hausmutter.

Um ihr zu genügen, ist aber genaue Kenntniß dessen, was man zu beobachten, was man zu fordern hat, nöthig, und daher die Mittheilungen, welche ich über diesen Gegenstand mir gestatte, gewiß Mancher meiner jungen Leserinnen nicht unwillkommen. —

Ihr, meine lieben Freundinnen, denen diese Blätter gewidmet sind, befreundet Euch ja doch gerne mit diesem Theile Eurer Verpflichtungen, scheuet Euch nicht, die Ställe zu betreten, schenkt jedem Bewohner derselben freundliche Aufmerksamkeit, widmet allen Thieren, sowohl denen, von

welchen ihr jetzt schon Vortheil gewinnt, als denen, die ihn erst in der Zukunft versprechen, treue Fürsorge. Laßt mich jetzt bei Letzterem verweilen, und, da ich doch zuerst von der Rindviehzucht sprechen will, einige Worte über

die Kälberzucht

sagen. —

Jede verständige und sparsame Landwirthin wird die jungen Kühe, welche nach und nach die ältern ersetzen müssen, selbst auferziehen, da ja der Ankauf einer Kuh stets eine bedeutende Ausgabe veranlaßt, und jene ferner, was fast der Hauptgrund dieses klugen Verfahrens ist, sich stets das gute Vieh, in dessen Besitz sie sich befindet, erhält; — denn von einer guten Mutterkuh läßt sich ein, ihr ähnliches Junges erwarten. — Daraus erhellt von selbst, daß man nur solche Kälber groß zieht, die von einem guten Stamme sind, deren Mütter viele und gute Milch geben, leicht kalben, gesund und von keiner stärrischen Gemüthsart sind. —

Die erste und dienlichste Nahrung der Kälber ist die Milch, die das Junge selst aus dem Euter der Kuh saugt; oft stellt sich indessen das kleine Thier selbst dazu ungeschickt, und die dasselbe behandelnde Magd muß die Striche des Euters ihm ins Maul halten. Auf jeden Fall gebiete man Letzterer ernstlich: stets das Kalb, so lange es an der Mutter säuft, zu halten, weil das junge Thierlein gerne stößt und dadurch der Kuh leicht Schaden am Euter zufügt. Auch lasse man jenes nicht alle Augenblicke seine Begierde nach Nahrung befriedigen, sondern gewöhne es gleich an eine gewisse Ordnung, es ist hin-

länglich, wenn ihm täglich drei bis viermal das Euter gereicht wird. — Schon deshalb ist es gut, wenn man das Kälblein nicht zunächst der Kuh liegen lässt; wie wäre man sonst im Stande, genannte Unfälle zu verhüten? — Man beugt indessen noch einem Bedeutenden vor, wenn man dem Kalbe gleich in einiger Entfernung von der Kuh sein Plätzchen anweißt.

Laßt euch meine Erfahrung zur Warnung dienen. —

Noch nicht belehrt durch eine solche, ließ ich einstmals meine Magd gewähren, die das Kalb neben die Kuh band, da vernahm ich eines Abends ein ungewöhnliches Getrempel im Stalle, ich eilte hinein, und siehe, die Kuh war aufgestanden und das Kälblein hing über ihrem Halse, der Strick hatte sich fest um die kleine Kehle geschnürt, und das arme Thier hätte, wäre die Hülfe noch einige Minuten ausgeblieben, einen frühen Tod erlitten. —

Ein anderer Grund, warum man der Mutterkuh sobald ihr Junges entzieht, ist der, weil die Kühe gerne an den Kälbern lecken, wodurch Entzündungen am Nabel entstehen; ein weiterer: daß, wenn die Kühe schon einigermassen an die Trennung gewöhnt sind, sie später, wenn die Kälber aus dem Stalle kommen, ihnen nicht so lange nachblöken. —

Die Kälber, die verkauft werden, dürfen bei uns zu Lande nur 14 Tage bis 3 Wochen saufen.

Denen, welche man groß ziehen will, läßt man 3 bis 4 Wochen die mütterliche Nahrung. — Treten Fälle ein, daß sie ihnen gleich nach der Geburt entzogen werden muß,

wenn die Kuh stirbt, oder dergl., so bringt man ...gwarme Milch von einer Kuh, die noch nicht lange gekälbet hat, oder in Ermanglung derselben, andere, aber dann mit lauwarmem Wasser vermischte Milch in ein Gefäß, hält die verkehrte Hand tief in die Milch, streckt den Zeigefinger in die Höhe, läßt ihn das Kälblein ergreifen, welches dann am Finger zieht und Milch einsaugt, bis es sich nach und nach darein ergibt alleine und ohne Finger zu saufen. — Auch in diesem Falle muß Ordnung gehalten werden. Die entwöhnten Kälber, welchen anfangs, und zwar zu der Zeit, wo sie sonst zu saufen gewohnt waren, lauwarme Milch in einem Gefäß gereicht wird, müssen auch oft auf beschriebene Art zum Saufen gewöhnt werden. — Später bekommen diese unter die Milch Mehl und Wasser, auch wohl gesottene, klein zerdrückte Kartoffeln, in der Folge kräftiges, nicht zähes Heu dazu; wäre es zähe, so bringe man es vorher in die Nähe des Ofens, oder in die Sonne, wo es aufs Neue dörrt. — Später bekommt das Kalb auch klares Wasser und zwar nach Bedarf; denn Mangel am Saufen ist jedem Thiere schädlich. — Es ist anzurathen, den Kälbern im ersten Jahre kein grünes Futter, oder doch immer Heu darauf zu reichen, auch sollte man sie im ersten Jahre nicht auf die Weide bringen; würde man es nicht ganz umgehen wollen oder können, so geschehe es doch nicht vor dem Spätsommer. Nöthig ist es hingegen, dem Kalbe bald Bewegung zu gestatten; daher lasse man es täglich einige Stunden im verschlossenen Hofraume oder im Stalle, wenn das andere Vieh ausgetrieben worden ist, umherspringen. —

In großen Oekonomien hat man eigene Kälberställe, doch müssen diese im Winter gehörig warm, im Sommer luftig genug sein; denn Wärme und Reinlichkeit dient sehr zum Gedeihen des Vieh's. —

Man zieht vor, die früh geworfenen Kälber, z. B. die im Februar oder März geborenen, groß zu ziehen, man glaubt, sie arten sich besser als die späteren; doch kommt dieß hauptsächlich auf die gehörige Behandlungsart an. Ueberhaupt möchte hier der rechte Ort zu folgender Bemerkung sein. —

Man darf ja nicht meinen, daß die Kälber, weil sie jetzt noch keinen Nutzen geben, schlecht gefüttert werden dürfen, nein, im Gegentheil sie müssen ganz besonders gut gehalten werden, wenn schöne und kräftige Ochsen und Kühe daraus erwachsen sollen. Um dieß zu erzielen, darf man auch die Kuhkälber nicht zu früh zur Begattung kommen lassen. Vor dem dritten Jahre sollte es gar nicht gestattet werden. Auf der Weide geschieht dieß freilich oft gegen Wunsch und Willen, weswegen man das junge Vieh entweder alleine austreiben, oder solche Kälber, bei welchen man es verhüten will, zu Hause lassen muß.

Was bei Kuhkälbern vom Begatten gesagt wurde, das gilt bei Ochsenkälbern vom Anspannen; auch hier ist es Schaden für die Zukunft, wenn man sie zu bald benützt, wenigstens darf man ihnen nicht Viel zumuthen und muß sie schonend behandeln.

Die männlichen Kälber, welche man später zum Ziehen gebraucht, oder die, welche man mästen will, müssen verschnitten werden und dieß geschieht am Besten, wenn sie

schon 8 bis 9 Monate alt sind; denn der Ochse wird schöner proportionirt, stärker und dauerhafter, als wenn diese Operation in all' zu früher Jugend an ihm vorgenommen wird. Um diese Zeit ist das Oechslein besonders zu pflegen. —

Eine andere Operation ist oft bei dem Gehörne des Rindviehs nothwendig. —

Bei der Beurtheilung der Schönheit eines Ochsens, einer Kuh berücksichtiget man gewiß jederzeit das Gehörn. Man nennt es regelmäßig, wenn es nach Verhältniß des Körpers, mehr kurz und dick, als lang und dünn ist, wenn jedes Horn die Form eines halben Zirkels hat und beide Hörner einander ganz ähnlich sind. — Gewöhnlich arten die Jungen den Alten nach, also ist bei einem Zuchtochsen besonders auf ein schönes Gehörn zu achten. —

Oft haben aber die Hörner eine gute Anlage, und richten sich demohngeachtet, wenn sie ohngefähr Fingers lang geworden sind, hinter oder seitswärts. Oft kommt es daher, daß Kälber an den harten Wänden des Stalles ihre Hörner reiben und diese dadurch eine falsche Richtung bekommen. Wird man dieß nun gewahr, so schneide man das krumme Horn mit einem scharfen Messer an der Spitze zu, und zwar so lange, bis man eine gerade Hornspitze herausgebracht hat, kehrt sich z. B. das Horn mit der Spitze nach dem Rücken, so schneide man von hinten nach vorne zu, u. s. w. — Diese Operation muß alle acht Wochen wiederholt werden, bis das Horn wieder so wächst, wie es soll.

Hier will ich gleich erwähnen, daß man an den Hörnern das Alter des Rindviehs wahrnehmen kann. Man

rechnet nämlich von der Spitze bis zum ersten Ringe drei Jahre, für jeden nachfolgenden Ring ein Jahr. — Ist indessen das Rindvieh schon alt, etwa 18 bis 20 Jahre, so trifft dieß nicht mehr zu. — An den Hörnern sieht man ferner, wie oft eine Kuh gekalbet hat. Nimmt man nämlich an, daß sie im vierten Jahre das erste Kalb zur Welt gebracht hat, so zählt man für jeden Ring ein Kalb, ist zwischen zwei Ringen ein fingerbreiter glatter Zwischenraum, so hat die Kuh ein Jahr mit dem Kalben ausgesetzt, meint man auf diesem Raum zu entdecken, als ob ein Ring habe entstehen wollen, so hat die Kuh verkalbet, dieß ist bei Zählung der Jahre auch zu berücksichtigen. —

Das Rindern und Kalben der Kühe.

Nach dieser kleinen Abweichung kehren wir wieder zu den Kälbern zurück, und behandeln den Zeitpunkt, wo das (Kalb), die Ferse tragend — und endlich wo es Kuh wird, die selbst wieder einem Jungen das Leben gibt. — Zugleich will ich in diesem Abschnitte Alles vortragen, was auch an den ältern Kühen beim Rindern und Kalben berücksichtigt werden muß. — Ist die Begattungszeit bei der Ferse vorüber, so beobachte man das Thier, ob es wirklich trägt; (die Kennzeichen kommen nachher im Allgemeinen vor.) Hat man davon die Gewißheit, so reiche man ihm kräftiges Futter, doch keines, das mästet, es möchte sonst das im Mutterleibe ruhende Kälblein allzusehr zunehmen und das Kalben, das ohnehin gewöhnlich bei Erstlingen etwas hart geht, doppelt erschwert werden. — Das spätere

Melken der Fersen wird erleichtert, wenn man, während sie tragen, sie täglich am Euter greift und die Striche desselben zieht, als wenn man melken wollte, man gewöhnt sie unmerklich daran und erspart sich später manche Unannehmlichkeit. Beim Kalben hat man Erstlingen meist Hülfe zu leisten; wie dieß überhaupt bei den Kühen in dieser Periode geschehen muß, folgt nachher; jetzt werde ich nicht mehr allein die Fersen, sondern die Kühe im Allgemeinen berücksichtigen und einige Worte über das Rindern beifügen. —

Der Zeitpunkt, wo sich Lust dazu zeigt, muß sorgsam beobachtet werden, damit man die Kuh zu rechter Zeit zum Ochsen bringt, der sie belegt.

Diese Lust erkennt man bei der Kuh, wenn sie beim Austreiben auf andere ihres gleichen springt, und wenn man eine ungewöhliche Unruhe, eine Art Wildheit um Kopf und Augen an ihr bemerkt. Manche Kuh hält in diesem Zustande die Milch zurück und blökt häufig, auch ist die Milch nicht so gut, sie hat eine gewisse Säure, gerinnt leicht und darf daher nicht unter die der andern Kühe kommen, weil sie jene verdirbt, ja oft ganz untauglich zum Buttern macht. —

Wird die Kuh auf die Weide getrieben, so hat man für die Befriedigung des erwähnten Triebes wohl keine Sorge zu tragen; ist dieß indessen nicht der Fall, so muß man die Zeit, wo man sie zum Bullen führt, genau beachten, es darf dieß weder zu spät, noch zu früh geschehen. Man thut am Gerathensten, wenn man ungefähr 10 bis 12 Stunden der Brunftzeit vorher verfließen läßt. — Ist

die Kuh nicht trächtig geworden, so kehrt die Begattungs-begierde gewöhnlich den 22. Tag zurück, sie dauert aber nie über 24 Stunden. Sollte eine Kuh in einem Jahre gar nicht rindern, so hüte man sich, ihr reizende Mittel zu geben, man könnte ihr dadurch mehr schaden als nützen; das einzige erlaubte Mittel ist die Verbesserung des Futters.

Der Bulle (Handochse), welcher die Kühe bespringt, darf nicht klein und schwächlich, doch eben so wenig zu schwer sein. — Vor dem 4ten bis 5ten Jahre sollte man keinen dazu zulassen.

Die Kühe tragen 40 Wochen; man gebe also Acht, wann die Kühe rindern, auch ob sie nachrindern und zähle von da an, um die Zeit des Kälberns bestimmt zu wissen. Selten rindert eine schon trächtige Kuh noch einmal. — Wenn 20 Wochen nach dem Aufnehmen des Kalbs verflossen sind, kann man die Bewegungen desselben, besonders wenn die Kuh säuft oder eben gesoffen hat, an der rechten Seite des Bauchs der letzteren fühlen.

Je näher die Zeit des Kälberns kommt, desto mehr wird man eine höhere Lage des Kalbs gegen den Rücken zu bemerken, auch erschlaffen die beiden starken Sehnen, welche das Fisbein sonst so fest an dem Rückgrat befestigen, daß sie selbst knochenartig zu sein scheinen; ja jene lassen zuletzt so nach, daß man sie gar nicht mehr fühlt. Ist dieß der Fall, so erscheint das Kalb gewöhnlich schon nach 24 Stunden. Weitere Anzeigen dieses Zeitpunktes sind, wenn sich in dem Euter der tragenden Kuh, woraus schon seit Wochen nur eine wäßrigte Flüßigkeit heraus ging, wieder Milch zeigt, wenn dasselbe fest und immer fester, endlich

sogar heiß wird. Bei vielen Kühen tritt indessen diese letztgenannte Erscheinung erst während des Kälberns ein. — Ein untrüglicheres Kennzeichen ist, wenn die Kuh sehr unruhig wird, aufsteht, sich wieder niederlegt, von einer Seite zur andern springt und herumtrampelt. —

Ueberzeugt man sich nun nach genauer Beachtung dieser Merkmale, daß die Kuh bald kälbern wird, so mache man ihr ein bequemes Lager, daß heißt: man räume den Mist unter ihr weg; denn liegt er hinter ihr zu hoch, so hat sie keine rechte Lage. — Auch sehe man zu, ob das Thier sich selbst helfen kann, oder ob menschliche Hülfe nöthig wird. — Arbeitet die Kuh gehörig, so zeigt sich bald eine große Wasserblase, die öfters selbst zerplatzt, manchmal, wenn dieß zu lange dauert, aufgezwickt werden muß. Oft bald darauf, manchmal erst ein paar Stunden nachher, tritt das Kalb in die Geburt.

Wenn Alles nach Wunsch geht, so erscheint dann die Hamenblase, welche durchreißt, und nun kann man die zwei Vorderfüße des Kalbs erblicken, hinter welchen das Maul mit der etwas hervorragenden Zunge liegt. Oft bringt, wie schon erwähnt wurde, die Kuh ihres Junges ohne Hülfe zur Welt, ist aber der Durchgang zu enge, was größtentheils bei Erstlingen der Fall ist, oder arbeitet die Mutter zu wenig, so daß man befürchten muß, das Kalb möchte während der Geburt ersticken, so bindet man um jeden sichtbaren Fuß des Kälbchens einen festen Strick, dann begiebt sich eine verständige Person zur Kuh, und bemüht sich aufwärts, gegen den Mastdarm zu, theils die Eröffnung zu erweitern, theils zu verhüten, daß die innern

Theile der Geburtsglieder nicht überkleppen und hervortreten, und zwei andere ziehen am erwähnten Stricke und zwar fest und mehr ab= als aufwärts. Auf diese Weise hat man bald das Kälblein gewonnen, ist der Kopf nur einmal durch, dann gehts leicht.

Jetzt muß die erste Sorge dahin gehen, daß die liegende Kuh aufgetrieben wird, damit sich alle inneren Theile wieder in ihre natürliche Lage begeben. Gut ist es, wenn sich die Kuh beim Kälbern freiwillig legt; nicht räthlich jedoch, sie dazu zu zwingen, man sollte ihr dann lieber das Kalb im Stehen abnehmen. — In dieser Stellung nimmt man auch das Kalb, wenn es mit den Hinterfüßen oder mit den Steißknochen in die Geburt tritt. — Daß die Kuh sich in diesen Fällen, oder überhaupt, wenn ihr Junges eine unregelmäßige Lage hat, nicht selbst helfen kann, versteht sich ohnedem. — Deshalb schreitet man auch, wenn es nach Ablauf des Wassers zu lange dauert, bis das Kalb kommt, zur Untersuchung. — Es nähert sich dann ein geschickter Mann, und erforscht mit seinem mit Oel oder Thran beschmirten Arme die Lage des Kalbs; ist sie falsch, so sucht er sie zu ändern, zu verbessern, was zuweilen leicht, häufig recht schwer ist. Die gefährlichsten Geburten sind, wenn das Kalb zusammengewachsen oder sehr groß und todt ist, dann muß es von einem Sachverständigen und zwar gewöhnlich in Stücken abgenommen werden. — Zwillingsgeburten gehen in der Regel leicht, weil die Kälber gewöhnlich klein sind, sie kommen meistens zugleich in die Geburt, das eine mit den Hinter= das andere mit den Vorderfüßen. Das Letztere

wird durch einen leichten Druck zurückgehalten, und erst genommen, wenn das andere zu Tage gefördert worden ist.

Bekommt die Kuh beim Kälbern einen Vorfall, was freilich bei zweckmäßiger Hülfe verhütet werden kann und soll, so bringe man die ausgetretenen Theile ungesäumt wieder hinein, doch pflegt dieß nicht immer dauernd zu helfen und es ist daher räthlich, daß das äußere Geburtsglied mittelst eines starken Fadens zugenäht wird, was natürlich von Sachverständigen geschehen muß. —

Häufig verkalben die Kühe, das heißt, sie bringen vor der Zeit das Kalb zur Welt, oft zwar schon lebendig, noch öfters todt. — Veranlassung dazu wird gegeben, wenn den Kühen gefrornes Gras oder dergleichen Blätter zum Fressen, eisiges oder heißes Wasser zum Saufen gereicht wird.

Man muß also auch hierauf mit gehöriger Vorsicht achten; denn nicht allein, daß man in dem einen Jahre, wo sich ein solcher Unfall ereignet, Schaden hat, letzterer wiederholt sich gewöhnlich. —

Der Schaden ist aber jedesmal bedeutend, indem man ja des Kalbes verlustig ist, und die Kuh auch viel weniger Milch gibt, als man außerdem von ihr bekommen würde. Wird das Kalb geworfen, ehe es noch zur Hälfte im Mutterleibe ausgebildet worden ist, so hat die Kuh noch lange keine Milch im Euter; demohngeachtet ziehe man täglich, wenn die andern Kühe gemolken werden, auch an den Strichen ihres Euters; wird die Kuh dabei gut genährt, so tritt auch nach und nach wieder Milcheinschuß ein und der gehabte Verlust ist wenigstens nicht so groß.

In solchen Zeiten ist es räthlich, dem geschwächten Thiere guten Mehltrank zu reichen. —

Ist aber in glücklichen Fällen, die immerhin die gewöhnlichen sind, das Kalb ausgezeitigt zur Welt gekommen, so bringt man es auf reinem untergelegtem Stroh nahe zur Kuh, und bestreut es mit Waizenkleie. Die Mutter beleckt es nun, und das Kälblein trocknet nach und nach ab. — Wird es im Winter geworfen und ist der Stall, worin es sich befindet nicht ganz warm, so schützt man es durch wollene Decken vor der Kälte. — Der Kuh reicht man nach dem Kälbern eine, mit lauem Wasser und etwas Salz bereitete Brodsuppe, und sorgt, daß sie ruhig gelassen werde und sich der Nachgeburt, das ist die, das Kalb umgebende Haut, entledige, was am ersten geschieht, wenn sie sich auf einem bequemen Lager niederlassen kann. — Dauert es zu lange bis dieß vor sich geht, so läßt man das Kalb noch vorher saufen. Ist das Euter aber so fest, daß das schwache Thierlein es nicht fassen kann, so melke man jenes vorher ein wenig aus; oft muß dieß schon vor dem Kälbern geschehen, wenn nämlich die Euter so groß und schmerzhaft sind, daß sie die Kuh im Kälbern hindern. Stets verfahre man aber bei diesem ersten Melken behutsam; sanft ziehe man an den Strichen des Euters, ja, wenn sie zersprungen oder entzündet sind, so bestreiche man sie vorher mit zerlassener Butter. Die erste herausgemolkene Milch, die schlecht ist, schüttet man weg oder gibt sie der Kuh selbst zu saufen. — Ist das Euter geschwollen, so bestreiche man es täglich einigemal mit warmer Schmere und breite unter die Kuh langen Pferdemist. —

Dauert es lange, etwa 6 bis 8 Stunden, bis die Nachgeburt erscheint, so reiche man der Kuh als ein unschädliches Beförderungsmittel 10 bis 12 der Schale entledigte Wallnuskerne, nebst einem Stückchen schwarzen Brode. — Ein anderes, dasselbe erzielende Mittel sind abgekochte Epheublätter. Man trocknet sie während des Sommers, brüht vor dem Gebrauch ein paar Hände voll davon an und gibt sie, wenn der Trank lau geworden ist, der Kuh, welche sie nebst dem darnach schmeckenden Wasser gerne zu sich nimmt.

Bei Entledigung der Nachgeburt ist zu beobachten, daß sie, wenn sie abgefallen ist, von keiner Kuh gefressen werde, ein gefährliches Magenübel würde die Folge sein. Man nehme also diese Haut sogleich weg und vergrabe sie unter dem Miste. —

Die durch das Kälbern geschwächte Kuh muß nun einige Tage vor starkem Futter gehütet und mäßig gehalten werden. Man giebt ihr gutes Heu, lauwarmen Mehltrank, worunter gekochte weiße oder rothe Rüben, auch Weißkrautblätter geschnitten und gemengt worden sind, und zur Stillung des Durstes lauwarmes Wasser. —

Später theilt sie die Nahrung der andern Kühe, doch erhält sie dabei noch kräftigeres Futter als jene, damit sie zur Erhaltung des Kalbs Milch genug hat und die verlorenen Kräfte sich wieder ersetzen. Gut ist es, wenn man ungefähr 8 Tage nach dem Kälbern Leinkuchen unter das Getränk, das die Kuh bekommt, mischt; man weicht ein paar ein und gießt dann täglich das Wasser davon ab, was den Kühen unter den Trank gemischt

wird, über die Leinkuchen kommt dann wieder frisches Wasser, bis sie ganz zerweicht sind. Diese führen nach und nach die gesammelten Unreinigkeiten ab und sind der Gesundheit des Thieres dienlich. Will man den Leinkuchentrank den Kühen nicht zu saufen geben, so befeuchte man das trockne Futter damit. Sollte man jedoch wahrnehmen, daß das saugende Kalb den Durchfall davon bekäme, so setze man ganz mit erwähntem Getränke aus.

Von den Krankheiten der Kälber und ihrer Heilung soll später gesprochen werden, hier erwähne ich nur, daß diese Thiere oft eine Entzündung am Nabel bekommen und rathe, diese durch täglich öfters wiederholte Einreibungen mit warmer Schmere zu vertreiben. Auch muß man verhüten, daß die Kuh nicht an der entzündeten Stelle leckt, ihre rauhe Zunge würde das Uebel vermehren.

Vom Melken.

Nachdem man dem Kalbe die mütterliche Nahrung entzogen hat, wird die Kuh gemolken, was gewöhnlich im Sommer dreimal des Tags, im Winter nur Morgens und Abends geschieht.

Dieß Geschäft darf aber eben so wenig als ein andres oberflächlich und leichtsinnig betrieben werden. Erstens hat man zu beobachten: daß man den Kühen dabei gutes Futter vorgibt, während sie dieses zu sich nehmen, halten sie still und lassen sich die Milch lieber und ruhiger abnehmen. Zweitens muß man die Magd, der diese Arbeit zugetheilt ist, anweisen, daß sie das oft strotzende Euter nicht rauh anpacke, sondern die Striche sanft ziehe

und sie, sobald etwas Milch gewonnen worden ist, damit befeuchte. — Trotz aller Vorsicht sind indessen doch oft Kühe beim Melken unruhig, sie schlagen aus, wedeln mit dem Schwanze und dergl. Besonders geschieht dieß im Sommer, wenn das Vieh vom Ungeziefer geplagt wird. Deshalb ist es räthlich, daß man sich hölzerner Melkgeschirre bedient; denn mancher irdene Topf ist schon durch eine schlagende Kuh zertrümmert worden und sein süßer Inhalt hat den Boden getränkt. Melkt man mehrere Kühe nach einander, so hat man ein zweites größeres hölzernes Gefäß bei der Hand, worein man die Milch gießt; aus diesem, das in der Form einer Kanne und mit einer Schnauppe versehen sein muß, seiht man die Milch in die Aufbewahrungsgefäße. Dieß hölzerne Geschirr muß aber sehr reinlich gehalten, und nach jedesmaligem Gebrauch mit reinem Wasser mittelst eines kleinen Besens rein ausgescheuert werden; denn die Milch hängt sich leicht zwischen die Dauben des Geschirrs, versauert da, und die später hinein kommende süße Milch gerinnt leicht oder nimmt leicht einen schlechten Geschmack an. —

Ja Nichts erfordert größere Reinlichkeit, als die Behandlung der Milch. Darum, meine lieben Leserinnen versäumt diese Tugend ja nicht und schärft sie auch dringend Euren Mägden ein. Eine Frau, welche diesen Punkt unberücksichtiget läßt, wird weder ihre Hausgenossen mit guter Milch, noch mit schmackhafter Butter erquicken können. —

Ferner belehre man die, mit der Pflege der Kühe beauftragte Magd, daß sie jedesmal das Euter rein aus-

melke; auch nach dem Saufen der Kälber muß dieß geschehen, wenn sie Milch im Euter zurücklassen; sonst vertrocknet diese, und der Milcheinfluß, und mit ihm der Nutzen, den man erzielt, vermindert sich. — Freilich ist es nöthig, daß die Hausmutter oder Aufseherin öfters beim Melken gegenwärtig sei und nachsehe, wieviel sie Milch gewinnen kann; denn ein untrüglicher Maßstab läßt sich von Andern nicht angeben.

Es kommt sehr viel auf die körperliche Beschaffenheit der Kuh, selbst auch auf das Futter, das ihr gereicht wird, an, wieviel sie Milch gibt. — Die meiste Milch erhält man von der Kuh nach dem Entwöhnen des Kalbs; doch hat die Milch in diesem Zeitpunkte die wenigste Fettigkeit. Je länger die Kuh trächtig ist, desto weniger Milch gibt sie, und 6 bis 8 Wochen vor dem Kälbern kann und darf sie sogar nicht mehr gemolken werden; denn nicht genug, daß die Milch immer schlechter und endlich fast ungenießbar wird, wird auch durch das Herziehen derselben dem Kalbe im Mutterleibe ein Theil der nöthigen Nahrung geraubt, so daß es nicht genügend zunehmen kann.

Von der Weide des Rindviehs.

Soll man das Rindvieh auf die Weide bringen, oder ist bloße Stallfütterung vorzuziehen? diese Frage hört man häufig; — ihre Beantwortung ist nach meiner Meinung durch die obwaltenden Umstände bedingt. — Hat man gute Weide, so ist meines Beachtens das Austreiben des Viehes nicht zu verwerfen. —

Was ist aber gute Weide?

Gute Weideplätze sind solche, die nicht zu weit vom Stalle entfernt sind, zu denen ein bequemer Weg führt, damit das Vieh sie ohne Anstrengung erreichen kann, und auf welchen kräftiges Futter wächst. —

Dieses findet man aber nicht auf sumpfigen Plätzen; an solchen Stellen wächst saures, langschäftiges Gras, welches das Rindvieh eben so wenig liebt, als es ihm zuträglich ist. — Schon aus diesem Grunde dürfen Weideplätze nicht zu nahe am Wasser liegen, noch weniger aber Ueberschwemmungen ausgesetzt sein; denn der von ihnen auf dem Grase zurückbleibende Schlamm verdirbt dieses und macht es als Futter schädlich.

Gutes, reines Wasser darf den Kühen demohngeachtet auf der Weide nicht fehlen; sie müssen ihren Durst genügend damit stillen und so ein Hauptbedürfniß befriedigen können. —

Die Feldweide wird der Waldweide vorgezogen, weil sie kräftigeres Futter bietet; allein in den heißen Stunden sollte man doch beim Hüten des Viehs wo möglich lieber einen waldigen Ort wählen, der den Kühen Schutz vor den Sonnenstrahlen bietet. — Wo es thunlich ist, lasse man daher das Vieh in den Morgenstunden auf den Feldern, Wiesen oder Angern, in den Nachmittagsstunden im Walde weiden. Dort wird es sich auch bei einfallendem Regen geschützter fühlen. Kann man es jedoch vermeiden, so treibe man das Vieh bei Regenwetter gar nicht aus, wenigstens reiche man ihm bei seiner Rückkunft kein nasses Gras, sondern dürres Futter.

Findet man sich durch knappe Weide oder anderweitige Umstände veranlaßt, Stallfütterung einzuführen, so versäume man ja nicht, das Rindvieh wenigstens täglich zweimal zum Brunnen zu treiben oder zu veranlassen, daß es sich im Hofe Bewegung machen kann; denn frische Luft ist zum Gedeihen der Thiere ein nothwendiges Erforderniß. Selbst im Winter, wenn es nur einigermassen die Witterung erlaubt, kann man sie wenigstens täglich einmal ins Freie führen. Sollten indessen die Kühe eisiges Wasser aus dem Brunnentrog saufen müssen, so lasse man sie nicht hinzu.

Wie muß der Rindviestall beschaffen sein?

Der Stall, worin das Vieh sich aufhält, muß nach Verhältniß der Zahl der Bewoher geräumig genug, nicht dumpfig, im Winter warm, im Sommer kühl sein.

Gewölbte Ställe genügen am Besten diesen Erfordernissen. Liegt der Stall gegen Mittag, so schließe man im Sommer in den heißen Stunden die Läden; dagegen lasse man Morgens und Abens frische Luft hinein. Auf dem Boden desselben müssen Abzugsrinnen angebracht sein, mittelst derer der Urin und andere Flüssigkeiten gehörig ablaufen können. Uebrigens werde der Boden des Stalles, besonders da, wo das Vieh steht, stets mit trockener Streu, die entweder aus gesammelten, abgefallenen Nadeln und Laub oder Stroh besteht, bedeckt. Dieses Lager werde oft erneuert und der Mist fleißig aus dem Stalle geschafft.

Die hölzernen Tröge, woraus das Vieh frißt, müssen nach jeder Mahlzeit mit einem Besen rein ausgekehrt und das Vieh selbst wöchentlich mehrmals gebürstet und gestriegelt, auch die Schwänze mit lauwarmem Wasser gewaschen werden. Denn wie beim Menschen, so ist es auch beim Vieh — Reinlichkeit trägt gar viel zur Gesundheit und Schönheit des Körpers bei; und wer wünschte nicht gesundes Vieh zu besitzen? —

Von dem Futter.

Will man gesundes Vieh haben, so muß man auch bei Reichung des Futters Maaß und Ordnung halten und dieser wichtige Gegenstand verdient es wohl, daß wir einige Zeit dabei verweilen. —

Das gewönliche Futter des Rindviehs im Winter ist Heu und klein geschnittenes mit Stroh vermischtes Grummet oder Heu, Häckerling genannt. Darunter mischt man klein gestampfte Erdrüben (Dorschen), gelbe Rüben, weiße Rüben, Mangoldrüben, Krautblätter.

Auch finden es viele Oekonomen für gut, dem Vieh wenigstens täglich einmal Brühfutter zu geben, das ist angebrühter Häckerling, worunter man gekochtes Korn, Gerste oder Haber, auch wohl etwas von den vorhergenannten Rüben, gekocht oder frisch, mischt. Man gibt es dem Thiere aber erst dann, wenn es lauwarm geworden ist. Reicht man statt Brühfutter Mehltrank, so brühe man Mehl und Kleie nicht an, sondern mische es mit lauwarmem Wasser. Mengt man Kartoffel unter diesen Trank,

oder unter das Brühfutter, so müssen sie gekocht und klein gestampft werden und vor dem Füttern etwas abgekühlt sein; denn das Rindvieh darf kein heißes Futter bekommen. Der Abfall beim Bierbrauen und Branntweinbrennen (Träber) ist für Kühe ein nahrhaftes und milchgebendes Reichniß; man thut diese in einen Zuber, so daß sie ohngefähr den dritten oder vierten Theil desselben einnehmen und füllt ihn übrigens mit Wasser an. Dann rührt man alles untereinander und übergießt damit den Häckerling, den man den Kühen gibt. Sehr dienlich ist auch aufgestreutes Salz.

Man bedient sich dazu einer geringeren Gattung des sogenannten rothen Salzes. — Was das Stroh der verschiedenen Getraidearten betrifft, so schneidet man am liebsten unter das Grummet oder Heu Erbsen- und Gerstenstroh. — Weizenstroh muß stark mit Heu oder Roggenstroh gemischt werden, sonst erregt es Durchfall. Haberstroh, besonders wenn es alt ist, und von den Kühen gefressen wird, gibt der Milch derselben einen herben Beigeschmack. — Auf gleiche Weise wie das Stroh, sind die so verachteten Queken zu benützen.

Ist der Acker mit der Egge von diesem Unkraute gereinigt worden, so bringt man es auf Haufen, trocknet es und schüttelt es dann mit Heu- oder Mistgabeln recht durch einander, daß aller Sand herausfällt. Noch besser ist es, wenn man sie vor dem Schütteln auf der Scheunentenne mit dem Dreschschlegel klopft. Später schneidet man sie dann entweder alleine oder mit Grummet vermengt und verwendet sie besonders zum Brühfutter. Sie

sind nährend und milchgebend. Zu bemerken ist, daß aller Häckerling so klein als möglich geschnitten werden soll. —

Unter das Brühfutter gemischt, ist auch eingemachtes weißes Kraut zu empfehlen. Macht man es für das Vieh ein, so verfährt man dabei auf folgende Weise:

Man nimmt große Zuber oder man verschlägt eine Ecke einer Kammer oder des Stalles mit Dielen, verpicht alle Spitzen des Bodens und der Wand, und wirft das zerstampfte Kraut hinein. Zwischen jede Lage Kraut kommt Salz und Kümmel, worauf jede Portion eingetreten wird; ist Alles fest beisammen, so kommen oben darauf Bretter und Steine. Zu diesem Sauerkraut verwendet man die geringeren Krautsköpfe, auch die Strünke und unbrauchbaren Blätter von schönen Krautsköpfen, so wie Kohlraben, Erdrüben und weiße Rüben. Beim Gebrauch thut man einige Hände voll in ein Schaff, mischt Häckerling daran, gießt lauwarmes Wasses hinzu und gibt es dem Vieh.

Hat man übrigens so viele Blätter von Erdrüben, Kraut und dergl., daß man sie weder frisch noch auf erwähnte Art benützen kann oder will, so bringt man sie auf trockne Böden, wo man sie dünne ausbreitet und oft umwendet. Will man sie füttern, so stößt man sie, brüht sie an und mengt Häckerling darunter.

Weiße Rüben und Kartoffeln kann man ebenfalls trocknen. Man schneidet sie in Scheiben und dürrt sie nach dem Brode im Backofen. — Später läßt man sie in lauem Wasser aufweichen, stößt sie und fügt sie auch dem Brühfutter bei. —

Was die Ordnung bei der Winterfütterung betrifft, so rathe ich folgende zu beobachten. —

Man theile dem Vieh jede Mahlzeit auf ungefähr drei Reichnisse ein. — Morgens gebe man Häckerling, unter die mittlere Portion mische man Rüben, Kraut oder dergl., auch kann man Träber aufgießen. Dabei tränke man das Rindvieh am Morgem im Stalle, man nimmt dazu Wasser, das schon über Nacht gestanden und also etwas erwärmt ist; denn ganz kaltes Wasser liebt das Rindvieh nicht. Unter das Wasser kann man diejenige Flüssigkeit, die in der Küche weggeschüttet wird, mischen. Man sammelt diese in einem eigends dazu dort aufgestelltem Schaffe und kann auf diese Weise selbst die wenigen Nahrungsstoffe, welche noch darin enthalten sind, nützlich verwenden. —

Mittags gibt man dem Vieh Häckerling und dazwischen Brühfutter, Abends wie Morgens. Vor dem Fressen treibt man es Abends, wenn die Witterung es erlaubt, zum Brnnuen, außerdem tränkt man es im Stall; denn beim dürren Futter darf das Vieh mit dem Saufen gar nicht verkürzt werden. Vor- und Nachmittag steckt man etwas langes Heufutter in die Raufe. —

In der bessern Jahreszeit, wo Wiesen und Fluren in üppigem Grün prangen, wird dem Rindvieh Gras, Klee, oder die abgeschnittenen Blätter von Kraut und Rüben gereicht, und dann erst bekommt die Milch, welche wir von den Kühen erhalten, den reinen, aromatischen Geschmack. Beim Füttern des Klees und der Blätter hat man sich indessen besonders vor Uebertreibung zu hüten,

indem bei allzu reichlichem Genuß desselben das Vieh aufgebläht wird; besonders schädlich sind welke oder gefrorene Blätter, letztere muß man vor dem Füttern aufthauen lassen. Erstere stampft man klein und füttert sie mit Häckerling gemischt.

Ueberhaupt, wer hinlänglichen Vorrath an Heu hat, thut wohl, stets, selbst im Sommer, welches klein schneiden zu lassen. Ein Gleiches thue man mit dem Klee und füttere beides untereinander gemengt. Auch unter Blätter sollte man stets Heu oder Grummet mischen. — Auf keinen Fall darf man bei einer Mahlzeit Klee oder Blätter alleine füttern, man müßte jedesmal dem Vieh schon vorher etwas Häckerling oder dergl. gereicht haben. Wenn ich von Blättern spreche, so verstehe ich darunter diese, welche man, ehe sie gelb werden, von den Erdrüben, Kraut und dergl. nimmt. — Man hüte sich indessen, diese Gewächse allzusehr zu berauben, denn es schadet dem Wachsthume derselben. Kommen im Herbste Erdrüben, gelbe Rüben, weiße Rüben nach Hause, so benützt man die abgeschnittenen oder abgedrehten Blätter gleichfalls als Futter; hier aber gebe man genau Acht, daß das Vieh die obern abgeschnittenen Scheiben nicht ganz bekommt; man zerschneidet, oder wie schon gesagt, man zerstampft sie. Dasselbe gilt von den kleinern weißen Rüben, die nicht aufgehoben werden.

Die Kräuter von Kartoffeln, sowie die Hopfenreben sind kein nahrhaftes Futter, und dürfen nur als Beikost gereicht werden. Noch muß ich bemerken, daß das Vieh

nicht unmittelbar, nachdem es grünes Futter gefressen hat, getränkt werden darf.

Im Sommer könnte folgende Ordnung einzuführen sein.

Morgens, Mittags und Abends reiche man wieder in drei Abtheilungen das Futter und gebe jedesmal Gras, dann geschnittenen Klee oder Blätter mit Häckerling und darauf wieder Gras. Wird das Vieh nicht auf die Weide getrieben, so bekommt es Vor- und Nachmittag auch eine kleine Gabe. Ueber das Tränken wurde schon vorhin gesprochen.

Folgende Erinnerungen möchten indessen vielleicht hier nicht überflüssig sein. —

Ochsen dürfen keinen unreifen Klee bekommen, er muß schon Blumen haben, sie werden sonst träge; Kühen darf indessen unbedenklich junger Klee gegeben werden. — Das Gras, welches man dürren will, mähe man, aber nicht unreif, ab, es enthält sonst nicht die nöthige Kraft. — Ferner grase man wo möglich nicht im Regen, oder füttere nicht Gras, worauf noch Thau liegt; das nasse Gras ist dem Vieh schädlich. —

Vom Mästen des Rindvieh's.

Will man von dem Rindvieh, das in der Mast steht, den möglichsten Gewinn erzielen, so beachte man bei seiner Pflege die größte Ordnung und Reinlichkeit. Jedes Reichniß werde zu der einmal festgesetzten Stunde, und stets in kleinen, öfters wiederholten Portionen gegeben.

Frißt das Thier einmal diese nicht völlig auf, so muß an der Quantität abgebrochen werden, damit man jenes stets bei Appetit erhalte. —

Es wird mit Heu und Häckerling, gestampften Rüben und Kraut, gekochtem Getraide, Malz, Träbern, Mehltrank, Gras und Klee genährt. Dabei könnte man der Ordnung folgen, die ich jetzt angeben werde.

Morgens und Abends gebe man Häckerling mit gestoßenen Rüben und Träbern, im Sommer mit geschnittenem Klee vermengt. Mittags erhalte das Mastvieh Heu und später Brühfutter oder Mehltrank, unter beides mische man gekochtes, doch wieder abgekühltes Getraide, Malz und dergleichen. Vor- und Nachmittag kann man entweder etwas Heu oder Gras reichen. —

Dabei darf das Tränken des Viehs nicht versäumt werden.

Gegen das Ende der Mast wähle man besonders solches Futter, das dem Fleische einen guten Geschmack verleiht. Dahin gehören:

Gelbe Rüben, Mangoldrüben, kräftiges Heu, Getraide, vorzüglich Malz. Weiße Rüben dürfen nur im Anfange der Mastzeit gefüttert werden. Leinkuchen zu geben ist gar nicht räthlich, das Fleisch wird davon nicht gut.

Das schönste, weißeste Unschlitt erhält man von dem Rindvieh, das viel Heu bekommen hat. Gelbe Rüben in Menge gefüttert, verleihen dem Balge eine gelblichte Farbe.

Kurzbeinige und tiefbäuchige Ochsen lassen sich besser mästen, als die hochbeinigen. Kühe, welche trächtig sind,

taugen gar nicht zum Mästen. Die Kühe, welche in der Mast stehen, kann man zwar bis zum Schlachttage melken, man gewinnt indessen an Fleisch und Unschlitt, wenn man es unterläßt. Von alten Kühen bekommt man kein gutes Fleisch, eben so wenig von Zuchtochsen, sie mögen auch noch so gut gemästet worden sein.

Die Schweinszucht.

Ein zweiter bedeutender Zweig der Viehzucht ist die Auferziehung der Schweine. — Jede Hauswirthin wird auch diesen Thieren ihre besondere Aufmerksamkeit nicht versagen, sondern dahin trachten, daß sie die, welche sie schlachten will, unter ihrer Aufsicht groß ziehen und mästen lassen kann. Verständige Hausmütter halten sich daher Mutterschweine. — Ist ein Schwein 1 Jahr alt, so kann es schon zur Begattung zugelassen werden, besser ist es jedoch, wenn man es etwas älter werden läßt. — Das männliche Zuchtschwein heißt Eber; auch bei diesem ist es gut, wenn es vor dem zweiten Jahre nicht benützt wird. — Hat man ihn aber 4 Jahre gebraucht, so soll man ihn mästen; dasselbe gilt bei dem Mutterschwein, wenn es 7 Jahre alt ist. Freilich ist das Fleisch dieser Thiere nicht so schmackhaft, als das von Thieren, welche noch keine Jungen hatten, man kann es indessen doch nicht anders benützen, und genießbar ist es demohngeachtet, wenn das Schwein gut genährt worden ist. — Das Schwein trägt 17 bis 18 Wochen und ferkelt gewöhnlich zweimal im Jahre, es kann 10 bis 12, auch noch mehr Junge wer-

fen. — Nimmt man nun den Preis der Spanferkel an, so kann man leicht berechnen, welchen guten Ertrag ein Mutterschwein zu bieten im Stande ist. Dazu bedenke man noch, daß man die gewisse Ueberzeugung hegen darf, daß die Schweine, welche man mästen will, von einer guten Raçe sind, und hierauf kommt es bei diesen Thieren gar viel an. Nicht alle erreichen, bei gleich gutem Futter und guter Pflege, denselben Grad der Größe und Stärke. —

Vorzugsweise wählt man, wenn man Schweine zur Mast kauft, solche, die lange Ohren haben.

Das Ferkeln geht gewöhnlich leicht von Statten, doch haben manche Schweine die Untugend, daß sie ihre Jungen selbst auffressen; besonders kann dieß geschehen, wenn das alte Schwein nicht recht gut gefüttert wird. Dieß muß besonders während des Säugens, das 6 Wochen dauert, geschehen. Hat ein Schwein viele Ferkel, daß sie dieselben nicht alle gut nähren kann, so hift man nach, indem man den Jungen lauwarme Milch, die später mit etwas Mehl vermischt werden kann, reicht. —

Schlägt man ein trächtiges Schwein auf den Rüssel, so verwirft es leicht, weshalb man dieß Verfahren den oft unwissenden Mägden streng untersagen muß. Auch gebiete man diesen, die Schweine recht reinlich zu halten; denn so unflätig das Thier selbst ist, so gerne es im Schlamme herumwühlt, so nothwendig ist bei seiner Pflege die Ausübung der Reinlichkeit. Man bringe also häufig den Mist aus dem Stalle, gebe den Bewohnern desselben täglich ein frisches, trocknes Lager, wasche diese fleißig ab; oder, was noch besser ist, schwemme sie in einem Teiche

oder an einer seichten Stelle eines Flusses. — Schweine, die nicht gemästet werden, als Zuchtschweine, oder solche, die man erst im künftigen Herbst oder Winter zur Mast einstellen will, treibt man im Sommer auf die Weide, aber auch den Mastschweinen ist es dienlich, wenn ihnen Gelegenheit gegeben wird, sich täglich Bewegung im Freien zu machen. Hat man einen geschlossenen Hofraum oder dergl., so lasse man sie alle Tage ein oder ein paar Stündchen sich darin herumtummeln. Sind die Schweinställe dem Eindringen der Sonnenhitze ausgesetzt, so ist dieß besonders nöthig; denn große Hitze kann leicht tödtliche Krankheiten bei diesen Thieren erzeugen. — Eben so wenig ist ihnen strenge Kälte zuträglich; man sorge daher, im Winter die Ställe durch Verstopfen aller Ritzen, Bedeckung mit Stroh oder Streu und durch dicke Lagerstätten so warm als möglich zu machen. Sind die Schweine durch die Kälte, der sie ausgesetzt waren, oder durch langen ununterbrochenen Aufenthalt im Stalle krämpfig geworden, so mache man ihnen häufig ein Lager von Aststreu, welche aus den kleingehackten Aestchen der Fichten und Tannen besteht. Der kräftige Geruch dieser Streu wirkt wohlthätig erwähntem Uebel entgegen.

Will man die Jungen von der mütterlichen Nahrung entwöhnen, so sperrt man das Mutterschwein einige Tage allein ein und hält es mäßig im Futter, dann wird sich die Milch bald verlaufen haben.

Bei den Mastschweinen müssen die innern Theile, welche den Geschlechtstrieb erregen, ausgeschnitten werden, dieß geschieht von Sachverständigen, die diese Operation

gerne vornehmen, so lange die Thiere noch ganz jung sind; (etwa 8 bis 10 Wochen nach ihrer Geburt.)

Bei den männlichen Thierchen ist sie weniger gefährlich als bei den weiblichen. — Die besten Jahreszeiten zu dieser Operation sind Frühjahr und Herbst. Im Winter, in der Kälte heilen stets die Wunden schwerer und in der Hitze setzen sich gerne Insekten hinein. Bis die Wunde geheilt ist, verpflege man die geschnittenen Schweine sorgfältig, halte sie im warmen, reinlichen Stalle und reiche ihnen nur leichte, lauwarme Nahrung.

Vom Futter der Schweine.

Die Zucht- oder andern Schweine, die man gerade noch nicht mästen will, erhalten dreimal des Tages ihre Nahrung, welche in Gras, Klee, Mehl oder Kleientrank, gesottenen und gestampften Kartoffeln, oder Erdrüben, Eicheln und saurer Milch oder Buttermilch besteht. — Erhalten sie kein grünes Futter und werden sie nicht auf die Weide getrieben, so muß jede Mahlzeit, besonders im Sommer mit Milch und Wasser verdünnt werden, vornehmlich, wenn die Schweine ganze oder geschrotene Eicheln oder Mehl daran erhalten.

Mutterschweine werden den Mastschweinen gleichgehalten, und recht gut mit gekochtem Getraide und dergl. gefüttert.

Man setzt dieses mit siedendem Wasser zu und läßt es so lange kochen, bis die Körner aufplatzen. Vom Getraide darf das Wasser, worin es gekocht worden ist,

nicht abgegossen, sondern mit den Körnern gereicht werden. Das Wasser aber, worin Kartoffeln oder Rüben gekocht worden sind, ist den Schweinen schädlich, es muß also abgeseiht und weggeschüttet werden.

Junge Schweine, welche eben entwöhnt worden sind, erhalten fünfmal des Tages ihre Mahlzeit, die aber, wie sie selbst, klein sein muß. Sie besteht in süßer, lauwarmer Milch, worunter klein zerdrückte, gesottene Kartoffeln, gekochtes Korn oder Mehl gemischt wird. Je kleiner die Kartoffeln oder Rüben gestampft werden, desto besser nähren sie. Diese Regel gilt im Allgemeinen beim Füttern des Viehs. — Nach und nach werden die jungen Schweine an rauheres Futter gewöhnt; man gibt ihnen Kartoffeln, sauere Milch, Buttermilch, Kleientrank, gekochtes Getraide, Klee, treibt sie auch wohl mit auf die Weide, wenn man sie nämlich nicht gleich zur Mastung einstellt.

Von der Mastung der Schweine.

Bei Schweinen, welche gemästet werden, ist alles, was im vorigen Kapitel vom Stalle, der Reinlichkeitspflege und so weiter gesagt wurde, anwendbar. — Ihre Mahlzeiten werden ihnen täglich 5 bis 6 mal gereicht. Man gebe ihnen oft, doch nicht zu viel auf einmal, damit sie stets Lust zum Fressen haben und immer rein auffressen. Geschehe dieß einmal nicht, so verkleinere man die gewöhnlichen Portionen, sollten die Schweine durch Unmäßigkeit den Magen verdorben haben, so gebe man ihnen einige Tage nach einander nur ganzen Haber oder blos sauere Milch. —

In der Mitte der Mastungszeit müssen die Portionen am größten sein, zuletzt, wenn die Schweine schon fett sind, bedürfen sie zwar nicht so viel, aber besseres Futter, besonders reiche man ihnen dann solches, das am vortheilhaftesten auf den Geschmack des Fleisches wirkt. Anzurathen ist deshalb, geschrotenes Getraide oder Mehl mit Milch und Wasser vermischt, gekochte Körner und Eicheln.

Bekommen sie viel dergleichen Futter, so müssen die Schweine auch viel Milch zur Abkühlung erhalten.

Bei der Mastung junger Schweine ist Milch auch als eine nöthige Zugabe des Futters zu betrachten. Dabei ist es räthlich, den Schweinen, etwa am Nachmittage, einige Hände voll Klee oder frische Blätter von Salat, Kraut oder dergl. in den Trog zu werfen. — Recht gesund ist es ferner, wenn man wenigstens wöchentlich zweimal jedem Schweine unter die Mahlzeit eine Messerspitze voll fein gestoßenes Spießglas (Antimonium crudum) mischt. Dieß Mittel kühlt und verdünnt das hitzige Blut, verhütet Krankheit, und befördert das Fettwerden.

Nicht alle Oekonomen sind indessen im Stande, die Schweine nur mit Getraide zu mästen, und füttern sie dann besonders im Anfange der Mastzeit mit gestampften, gesottenen Kartoffeln, Erdrüben, Mangoldrüben, Kleientrank, unreifem Obst, Klee und dergleichen; wer Milch hinzufügen kann, kürzt jedenfalls die Mastzeit ab. Das Futter bestehe jedoch aus Getraide oder andern Früchten, der Trog muß vor jeder Mahlzeit gereiniget werden, damit nicht die sauergewordenen Ueberbleibsel die frische

Gabe verderben und sie für das Thier, welches sie mitfrißt, schädlich machen.

Am Schlusse dieses Abschnitts gebe ich noch den wohlgemeinten Rath: nicht Schweine von ungleichem Alter zusammen zu sperren. Die Schwächeren werden sonst vom Troge verdrängt.

Zweites Kapitel.

Das Federvieh.

Die gemeinen Haushühner.

Die Pflege derselben.

Jetzt nahen wir uns den gefiederten Bewohnern des Hofes, die meistens der Hausfrau selbst eine angenehme Unterhaltung verschaffen, ja die Stunden, die ihrer Pflege gewidmet werden, rechnet jene unter ihre Erholungsstunden.

Die dankbaren Thierchen kennen aber auch die Stimme ihrer Ernährerin, folgen ihrem freundlichen Rufe und umringen sie, begierig die goldnen Körner zu empfangen, welche ihre Hand unter sie ausstreut. Es ist gar ein gefräßiges Völkchen, das Hühner-, Gänse-, und Entengeschlecht. Doch ist auch deren Nutzen nicht geringe zu achten.

Vor Allem sei dem Ersten unsre Aufmerksamkeit gewidmeten.

Es gibt viele Arten derselben, und manche, die sich durch Schönheit und Größe auszeichnen. Die Erfahrung lehrt indessen, daß man von den gemeinen Haushühnern den größten Vortheil zieht. Die großen Hühner haben zwar ein schönes Ansehen, allein sie legen weniger Eier und begehren reichlicheres Futter als die gewöhnlichen. Ein Huhn von letzter Art legt jährlich 90 bis 100 Eier.

Es beginnt damit im Februar, und hört im Herbste auf. Dazwischen setzt es die Zeit aus, wo die Neigung zum Brüten in ihm erwacht.

Will man dieser nachgeben, so legt man 13 bis 15 Eier in ein, aus Heu und Stroh bereitetes Nest, welches sich an einem stillen Ort befinden muß, und setzt die Henne darauf.

Am Besten ist es, wenn man das Nest, worin Letztere gewöhnlich ihre Eier legt, dazu wählen kann. Futter und Wasser stelle man in die Nähe, damit die Henne sich nicht auf lange Zeit von den Eiern entfernen darf; erkalten diese, so ist's um den, darinen wohnenden Lebenskeim geschehen.

Zum Brüten wähle man Hennen, die weder zu jung, noch zu alt sind; die einjährigen sind gewöhnlich zu unruhig, um lange sitzen zu bleiben, und die, welche ein höheres Alter als 6 Jahre erreicht haben, besitzen nicht mehr genug Wärme zum Brüten oder werden zu fett. Auch sehe man darauf, daß die Henne, welche man dazu bestimmt, einen starken Körperbau und breiten Schwanz zum Bedecken der Eier habe.

Unruhige Hühner oder die sogenannten Krähühner, welche in einem heisern Tone es dem Hahne gleich thun wollen, taugen nicht dazu; solche oder auch diejenigen, die die selbstgelegten Eier zerbrechen und fressen, sollte man überhaupt nicht hegen, sondern lieber schlachten. Ein gleiches Loos treffe auch die alten Hennen, die wenig mehr legen. Bis zum 4ten Jahre legen sie die meisten Eier. Hennen, welche nicht brüten sollen, sperre man 24 Stunden in einem dunkeln Gemach ein, nähre sie kärglich und tauche sie einigemale in kaltes Wasser.

An den Eiern, die man unterlegt, läßt sich schon das Geschlecht der aus ihnen entstehenden Hühner erkennen. Man prüfe sie zu dem Ende, indem man sie gegen das Licht hält. Bemerkt man die unter der Schale befindliche Luftblase an der Spitze des Ei's, so enthält dieses den Keim eines Hahns; das Ei, bei dem die leere Stelle sichtbar ist, den einer Henne. Auch hat man die Erfahrung gemacht, daß aus den länglichten Eiern Hähne, aus den mehr gerundeten Hennen hervorgehen. Zum Brüten nehme man Eier von solchen Hennen, die schon über ein Jahr alt sind; es gibt eine dauerhaftere Nachzucht. Den Hühnern kann man auch Eier von Enten oder Truthühnern unterlegen; dann müssen jene dieselben aber 4 Wochen ununterbrochen bebrüten, während bei den Hühnereiern nur 3 Wochen erforderlich sind. Nach dieser Zeit, wenn nämlich die Mutterhenne ihre Schuldigkeit gethan hat, schlüpfen die Küchlein aus den Eiern. Es sind niedliche Dingelchen, die viel Vergnügen gewähren können. Ihre erste Nahrung besteht aus hartgesottenen kleingehackten Eiern, später gibt

man ihnen eingeweichte Semmeln, gekochte Gersten=, Hirse= oder Waizenkörner, gehackte Salatblätter und dergl., auch Brennnesseln. Sie laufen oft 8 Wochen mit der Henne, welche dann so lange nicht legt. Nachts nimmt sie die Jungen unter ihre Fittige, und schützt sie auch am Tage auf solche Weise in Gefahren. Auf 12 bis 15 Hennen ist ein Hahn genug, der nicht über 2 Jahre alt sein soll, weil ihm sonst die Sporen zu lang werden. Hat man keinen Hahn, so taugen die Eier, welche demohngeachtet von den Erstern gelegt werden, nicht zum Bebrüten, weil ihnen der Lebenskeim fehlt. Trotz dem halten sich diese Eier länger als die andern, die leicht in Fäulniß übergehn.

Eine Haupterforderniß bei der Pflege der Hühner ist wiederum die Ausübung der Reinlichkeit. Ihr Stall muß immer gesäubert und mit trockner Streu versehen, das Heu oder Stroh in den Nestern fleißig gewechselt und die Stangen, auf die die Hühner sich Nachts aufsetzen, abgeputzt werden.

Eben so nothwendig ist es, daß man den Hühnern den Aufenthalt im Freien nicht versage. Es wäre dieß indessen ja auch allen Grundsätzen einer weisen Oekonomie entgegen, indem die Hühner, wenn ihnen der freie Lauf gegönnt ist, sich einen großen Theil ihrer Nahrung selbst verschaffen können. Nur im Winter, wenn Schnee und Eis dieß unmöglich macht und die Kälte streng ist, lasse man die Hühner im Stalle. Dieser muß dann aber gehörig warm sein; denn die Hühner beurkunden durch ihre Neigung zur Wärme ihre Abstammung aus heißeren Gegenden. Kälte ist ihnen durchaus schädlich und veranlaßt,

daß, bei Hühnern welche daran zu leiden haben, das Eierlegen weit später beginnt, als bei solchen, wo der entgegengesetzte Fall Statt findet. — Läßt man die Hühner im Stalle, so sorge man, daß sie stets reines, von Eis freies Wasser zum Saufen bekommen. Mangel an Wasser erregt Krankheiten bei ihnen. Vor diesen, besonders vor der allgemeinsten, dem Zips oder Pips, kann man sie bewahren, wenn man ihnen im Winter getrocknete Ebereschen-Beeren, auch Sauerkraut, im Sommer aber Salatblätter, gehackte Brennnesseln oder dergl. reicht.

Außerdem fressen sie Waizen, Gerste, Haber, Roggen, (diesen aber nur gekocht, weil er außerdem zu stark hitzt), Kleie mit Wasser angemacht, Kartoffeln, Würmer, Maikäfer und Brod, doch darf Letzteres nicht ihre einzige Nahrung sein. Saure Milchkäse sind ihnen sehr gesund, und will man, daß die Hühner im Frühjahr bald und viele Eier legen, so gebe man ihnen im Winter unter ihr gewöhnliches Futter Hanfsamen, Brennnesselsamen, geröstete Gerste, Heidekorn und getrocknete in Wasser gekochte Brennnesselblätter. Ein gutes Futter für die Hühner ist auch Folgendes: Man dörrt Leinhülsen auf einem Ofen, zermalmt sie, kocht sie in Wasser, vermischt sie mit Waizenkleie und Eichelmehl, alles zu gleichen Theilen, und macht kleine Nudeln daraus. Dieses Futter macht, daß die Hennen mehr und größere Eier legen als gewöhnlich. Bruthennen füttert man am Besten mit Gerste, weil sie am Meisten die Hitze befördert. —

In der Zeit, in der die Hühner sich mausen, d. h. ihre Federn verlieren, das ist zwischen Anfang Oktober

und Anfang Dezember, legen sie nicht; dennoch müssen sie recht gut im Futter auch in der Wärme gehalten werden. Finden die Hühner nicht recht viele Nahrung im Freien, so reicht man ihnen dreimal des Tages Futter. Küchlein müssen es aber wenigstens noch einmal so oft erhalten. —

Die Truthühner.

Man hält sie weniger zum Nutzen als zum Vergnügen; denn ersterer ist im Verhältniß zu dem, was ihre Auferziehung kostet, gering.

Noch weit empfindlicher als die gemeinen Hühner, müssen sie, besonders die Jungen, noch wärmer als jene gehalten werden. Kann man es daher einrichten, so setzt man die Henne nicht eher über die Eier, als bis man überzeugt sein darf, daß bis zum Erscheinen der Küchlein die kältere Jahreszeit vorüber ist. Freilich muß man sich darnach richten, wie man eben eine brütende Henne hat. Um das Brüten zu verzögern, nimmt man der Truthenne die ersten Eier weg, sie legt dann länger. Eine Henne kann dann 20 bis 30 Eier legen, läßt man sie ihr aber, so fängt sie schon beim 15ten bis 18ten zu brüten an. — Dieselbe Anzahl legt man ihr unter; die Brütezeit dauert 28 Tage.

Sind schon die meisten Eier angepickt, so hebt man nicht mehr, wie früher wohl geschieht, die Henne zum Fressen weg, sondern läßt sie, bis die Hühnlein ausgeschlüpft sind, unverrückt im Finstern sitzen; sie würde sonst die Eier zertreten und die Hoffnung auf Nachzucht mit

einem Male zerstören. — Wasser muß immer in die Nähe der Bruthenne gesetzt werden. —

Der Aufenthaltsort der Küchlein muß, wie schon erwähnt worden ist, warm sein; ihr Futter besteht in gehackten Eiern, dann gehackten Brennnesseln, Schnittlauch, in Milch geweichten Semmeln und Hirsebrei. Das der ältern Hühner in Kleie, die mit Wasser angerührt wird, Gerstenkörnern, gestampften Rüben, gesottenen, gestampften Kartoffeln, Insekten und Würmern.

Ein Hahn darf nicht mehr als 12 Hühner begleiten und muß einjährig sein; älter wird er zu steif, matt und träge. Man mästet ihn dann. Will man wieder Hähne nachziehen, so legt man Eier unter, die spitzig und vorne mit einem krausen Wirbel versehen sind, die runderen enthalten die Keime der Hennen. —

Was übrigens von der Pflege der gemeinen Hühner, besonders beim Mausen gesagt wurde, gilt hier noch im erhöhten Grade.

Die Gänse.

Wer wollte wohl den Nutzen verkennen, den diese Thiere uns bieten? — Sie sind es, von denen wir die weichen Kissen gewinnen, auf welchen wir unsre müden Glieder ausstrecken und durch Ruhe zu neuer Thätigkeit stärken können. Wie ist besonders die geschäftige Hausfrau am Abend dieser Wohlthat bedürftig und gerne sorgt sie für die Verpflegung der Thiere, denen sie dieselbe verdankt.

Wie dieß am Besten geschehen kann, wollen wir in diesem Kapitel mittheilen.

Zuerst verweilen wir bei der brütenden Gans. —

Man legt ihr 11 bis 15 Eier unter und zwar so neben einander, daß die Gans die Eier zu bedecken im Stande ist. — Zum Brüten nimmt man nicht gern eine junge Gans; denn sie sitzt nicht so anhaltend über den Eiern, und dieß ist doch nothwendig, soll ihre Mühe nicht vergeblich sein. Höchstens darf sie sich so lange vom Neste entfernen, bis sie sich gebadet hat; demohngeachtet stellt man Wasser zum Saufen, sowie ihr Fressen, das in Haber besteht, in die Nähe. — Nach 28 Tagen schlüpfen die Gänslein aus; man bringe sie dann an einen warmen Ort; denn sie sind sehr weichlich. Diese Vorsicht ist um so nöthiger, indem sie das Tagslicht meistens noch in der rauhern Jahreszeit erblicken. Die Gänse legen und brüten gewöhnlich bald im Jahre. Die Jungen werden mit gehackten Eiern, worunter man gehackte Brennnesseln mischt, gefüttert, nach einigen Tagen bekommen sie Hirsebrei und eingeweichte Semmeln. Nach 3 bis 4 Wochen nehmen sie Theil an der Kost der alten Gänse, welche in Kleie mit Wasser angemacht, Haber, Waizen, gestampften und gesottenen Erdäpfeln, gestampften Erd- und andern Rüben, Klee, Gras und Brennnesseln besteht.

Letztere sind besonders gesund. Dabei darf reines Wasser zum Saufen nie fehlen. Die Gänschen müssen gut gefüttert werden, und zwar bis zu dem Zeitpunkte, wo die Flügel so gewachsen sind, daß sie dieselben übers Kreuz legen können; bis dorthin trifft sie, werden sie

nicht recht gut verpflegt, mancher Unfall. Man gebe ihnen, wie überhaupt allem jungen Vieh, dessen schnelles Gedeihen man erzielen will, oft und in gehöriger Ordnung ihr Futter; nie gebe man ihnen jedoch zu viel auf einmal.

Erlaubt es die Witterung, so bringt man die jungen Gänslein bald, doch nur in den warmen Nachmittagsstunden ins Freie, wo das Aelternpaar sie beschützt. —

Die alten Gänse bleiben den ganzen Tag über in frischer Luft; im Sommer treibt man sie auf die Weide.

Ein nothwendiges Erforderniß zum Gedeihen und Fortkommen der Gänse überhaupt ist, daß sich in der Nähe ihres Wohnorts und Weideplatzes ein Teich oder Fluß befinde, damit sie sich oft baden können. Das Wasser ist ihr wahres Element.

Schon frühzeitig folgen die Jungen der Mutter dahin, und mancher widrige Zufall, dem sie ausgesetzt sind, wird dadurch vermieden, wenn man sie ihrer Lieblingsneigung folgen läßt. — Auch die Federn werden reiner und weißer, wenn die Gänse sich häufig baden können. Jene kann man erst gebrauchen, wenn die Gänse erstarkt sind. Die im Winter ausgebrüteten Gänse rupft man z. B. zum erstenmal im Spätsommer, und dann alle 6 bis 8 Wochen, nur im Winter hält man sich nicht genau an diese Regel; denn die strenge Kälte würde auf den nackten Leib der Thiere zu empfindlich wirken. In der ganz kalten Zeit gebietet daher die Menschlichkeit, lieber einen kleinen Vortheil aufzuopfern, als grausam die armen Geschöpfe dem Einfluß der Jahreszeit Preis zu geben.

Die Zeitigung der Federn erkennt man, wenn beim Herausziehen derselben sich keine blutige oder wässerigte Feuchtigkeit mehr in den Kielen befindet. Bemerkt man noch eine solche, so unterlasse man noch das Rupfen; denn es ist nicht räthlich, unreife Federn in die Betten zu füllen. Gerupft werden die Gänse am Bauche und auf der Brust, wo sich der meiste Flaum befindet, auch unter den Flügeln geschieht es, doch müssen da so viele Federn gelassen werden, daß Jene darauf ruhen können; auf dem Rücken rupft man die Gänse ebenfalls. Das Ausziehen der Federn geschehe in derselben Richtung, wie die Federn laufen; zieht man sie aufwärts aus, so erregt dieß der Gans große Schmerzen. Umsichtige Hausfrauen lassen gleich beim Rupfen Flaum und Federn absondern, man erspart sich dadurch beim Füllen der Betten diese Mühe. Von 5 bis 6 Gänsen kann man, Flaum und Federn zusammengerechnet, 1 Pfund erhalten.

Von jungen Gänsen erhält man nicht so viel, wenigstens nicht so vielen und schönen Flaum, als von alten.

Auch legen die jungen Gänsinnen nicht so viele Eier, als die alten.

Eine ältere kann 18 bis 20 Eier legen, die im Verhältniß zu den Hühnereiern sehr groß sind. —

Zu 6 bis 8 Gänsen hält man einen Ganserich.

Wer sich nicht selbst mit der Gänsezucht abgibt, sondern seinen Bedarf kauft, aber natürlich nicht angeführt werden und statt junger Gänse alte kaufen will, der merke sich, daß die ältern gröber gackern, und spitzigere Bäuche haben, als die jungen. —

Von der Entenzucht.

Hierüber läßt sich im Ganzen wenig sagen, man müßte denn wiederholen, was in den vorhergehenden Kapiteln erwähnt worden ist. —

Eben so unentbehrlich wie den Gänsen, ist den Enten der Aufenthalt im Wasser; haben sie Mangel, besonders auch am Saufen, so bekommen sie verhärtete Kröpfe und sterben. — Im Futter werden sie beinahe ganz mit den Hühnern gleich gehalten; nur lieben sie noch mehr nassen Fraß, weßhalb man ihnen als Hauptnahrungsmittel mit Wasser vermengte Kleie reicht; übrigens bekommen sie auch Körner, Brod u. s. w. Würmer und Käfer sind ihre Lieblingsspeise. — Die jungen Enten werden ebenfalls mit den Küchlein gleich gehalten. — Oft sieht man eine Henne als Anführerin der kleinen Entenschaar. — Das kommt daher, weil man, die geringe Ausdauer der Ente beim Brüten fürchtend, wie ich schon sagte, bisweilen eine Henne dazu wählt.

Diese nimmt sich mit Eifer ihrer Pfleglinge an und widmet ihnen dieselbe Sorgfalt, als wären sie ihres Geschlechtes. — Die Kleinen verlassen indessen eher als die Hühnchen diese mütterliche Führerin und versetzen sie oft in große Angst, wenn sie ihrer Natur folgend, ins Wasser gerathen, wo sie lustig herum schwimmen, während die einsame Henne sorglich den Teich umkreist und die Bewegungen ihrer Jungen hütet. — Die Enteneier müssen 28 Tage bebrütet werden; einer Ente legt man 13 bis 15 Eier unter. Weit mehr erhält man indessen von ihr.

gelegt. Ja, eine gute, wohlgenährte Ente kommt einer Henne fast in dieser Hinsicht an Nutzen gleich. Eigentlich soll sie Anfangs März mit dem Eierlegen beginnen und Ende Juni aufhören.

Gewöhnlich legt die Ente während der Nacht, oder am frühen Morgen, wo dann ihre Pflegerin die Freude genießen und die Eier einsammeln kann. Letztere sind etwas größer als die von Hühnern, auch etwas weniger mild; doch benützt man sie gerne in der Küche. Hat das Eierlegen ein Ende; so rupft man die Entenweibchen auch. — Die Enteriche können das ganze Jahr hindurch gerupft werden. Was von der Berücksichtigung der Kälte bei diesem Geschäfte schon bei den Gänsen erwähnt wurde, gilt, wie alles andere, was ich dort über diesen Gegenstand sagte, auch hier. Die einzige unangenehme Ausnahme findet Statt, daß der Federertrag weit geringer ist, als von den Gänsen, ja daß sie sogar an Qualität den Gänsefedern weit nachstehen.

Demohngeachtet füllt man sie in die Betten, und der Müde schläft wohl so gut auf den damit gestampften Kissen, als auf Eiderdunen, besonders wenn ihn ein gutes Gewissen und das Bewußtsein erfüllter Pflicht aufs Lager begleitet.

Um der mir selbst auferlegten Obliegenheit zu genügen: Alles recht ausführlich und nach bestem Wissen vorzutragen, mache ich noch meine lieben Leserinnen auf den Unterschied aufmerksam, der zwischen den männlichen und weiblichen Enten sich zeigt. Die Hauptkennzeichen der Enteriche sind, die aufwärts gekrauselten Schwanzfederchen; gewöhnlich sind die Männchen auch etwas größer, als die

Weibchen und schöner befiedert. — Trotz dieses Vorzugs darf man indessen nicht zu viele Männchen am Leben lassen.

Auf 10 bis 12 Entinnen genügt ein einziges. —

Die Tauben.

Sie haben, wo sie gehegt werden, eigene Häuser oder ihre Schläge auf Scheunen, Böden u. s. w. Es sind äußerst reinliche Geschöpfe und verlangen auch von ihrer Pflegerin die Ausübung dieser Tugend.

Es ist ihnen nothwendig, sich oft zu baden und man stelle ja immer dazu ein Gefäß mit Wasser in ihre Nähe; zum Saufen darf ihnen reines Wasser eben so wenig fehlen, sonst magern sie ab und sterben. Ihr Futter besteht in Körnern, als Erbsen, Wicken, Weizen, Gerste, Lein u. s. w. Bekommen sie aber nur erstere Gattung, so werden sie von der Schwermuth befallen; man wechsle also lieber mit dem Futter ab. — Von scharfen Sämereien oder unreinem Wasser bekommen sie den Gründ, der sich um den Schnabel und die Augen zeigt; auch die Pocken, meist eine Krankheit der jungen Tauben, entstehen dadurch.

Wo es den Tauben nicht gestattet ist, sich ihre Nahrung selbst auf dem Felde zu holen, weil sie dort Schaden machen, kommt ihre Erhaltung theuer zu stehen; um so mehr, als man im Verhältniß dazu wenig Nutzen von ihnen hat. Dieser besteht nur in dem leckern Braten; Federn und Eier werden nicht benützt. Letztere, die 5 Tage nach dem Begatten zeitig sind, werden abwechselnd von

dem Tauber und der Täubin in 20 Tagen ausgebrütet, und die Jungen von den Aeltern geätzt.

Die Eier werden nicht erkältet, wenn auch die Tauben beim Reinigen des Stalls davon fliegen und bei warmer Witterung eine halbe Stunde nicht darauf sitzen. Doch sind die Tauben meist zu zahm, als daß sie die Nähe der Menschen fürchten. Man hüte sich nur, daß man nicht stark in der Nähe der bebrüteten Eier klopfe, sie verderben davon.

Mit dem 7ten Jahre nimmt ihre Fruchtbarkeit ab.

Den Tauber erkennt man am kürzern Hals und längern Füßen.

Die Mästung des Federviehs.

Will man Geflügel fett machen, so sperre man dasselbe in enge Ställe, wo es sich wenig bewegen kann. Diese Ställe müssen recht reinlich gehalten, täglich ausgemistet und mit trocknem Stroh ausgelegt werden. Bei den Hühnern, Gänsen und Enten haben sie an der Vorderseite Tröglein, wo man ihren Fraß und Trank, beides abgesondert, hineingießt. Erstern bekommen sie zu bestimmten Tageszeiten, etwa Morgens, Mittag und Abends, an Letzterm darf es ihnen nie mangeln; er bestehe in reinem Wasser, in das man etwas Sand thun kann, dieser reizt den Appetit und befördert die Verdauung. Dieß Verfahren ist vornehmlich bei Hühnern und Gänsen anwendbar.

Die Hähne werden fetter, wenn man sie, ehe man sie einstellt, verschneidet (kastrirt); doch ist diese Operation gefährlich und schmerzhaft für die armen Thiere.

Als Futter reiche man den Hühnern, welche man mästen will, gekochte Waizenkörner, in Milch geweichte Semmeln, Hirse in Milch gekocht, übrig gebliebene Speisen mit etwas Brod vermischt; besonders sind Nudeln, in Milch oder Wasser gekocht, sehr dienlich. Gut ist es, wenn man mit dem Futter fleißig wechselt.

Truthünern gibt man Getraide von allen Sorten, doch ist es gut, wenn man es vorher kocht. Sie sind gefräßig und bedürfen viel.

Gänse mästet man gewöhnlich mit Nudeln, welche man aus Erbsen-, Haber-, Gersten- oder Roggenmehl mit Wasser macht. Man kann auch Kleie nnd gekochte geriebene Kartoffeln darunter mischen. Aus diesem Mehl knetet man einen ziemlich festen Teig und formirt kleine Stritzelein daraus; welche ungefähr die Größe eines halben Fingers haben dürfen. Diese Nudeln läßt man in siedendem Wasser einmal aufwallen und dann auf einem Siebe ablaufen. — Sind sie hart geworden, ehe man sie füttert, so weicht man sie vorher in Wasser. Die Nudeln fressen aber die Gänse nicht selbst, wenn man sie ihnen hinstellt; sie müssen Tags damit dreimal geschoppt werden, was mit Vorsicht geschehen muß; denn diese Thiere können leicht überstopft werden. Man gibt ihnen daher Anfangs eine kleinere Anzahl Nudeln und steigert sie, je nachdem man sieht, daß die Gans gehörig verdauet hat. Mischt man etwas rohes pulverisirtes Spießglas unter die Nudeln,

so befördert dieß die Verdauung, und die Vergrößerung der Leber. Man kann indessen auch die Gänse mit Haber und mit angefeuchteter Kleie mästen, besonders geschieht dieß bei den jungen Gänsen. — Wasser bedürfen sie bei jeder Art des Mästens.

Eben so die Enten, denen immer ein Gefäß mit Wasser zum Baden in den Stall gestellt werden muß. Man schoppt sie gleich den Gänsen, doch bekommen sie weniger und kleinere Nudeln. Will man sich aber diese Mühe nicht machen, so reicht man ihnen Kleie mit Wasser angefeuchtet, gekochten Waizen, Gerste, Haber, Wicken u. s. w.

Den Tauben gibt man, wenn man sie mästen will, rohen Hirse, der durch ein blechernes Trichterlein ihnen in den Kropf geblasen wird, oder Erbsen, die man ihnen ins Maul steckt. Wasser gießt man ihnen am Besten durchs Trichterlein ein. Sie erhalten Tags dreimal ihr Reichniß.

Drittes Kapitel.

Fische, Krebse und Schnecken frisch zu erhalten und zu mästen.

Um Fische lange Zeit frisch zu erhalten, bedient man sich eigener Fischkästen, die in den Teichen angebracht sind, oder man bewahrt sie in Trögen auf, in welche mittelst Röhren stets frisches Wasser geleitet werden kann. In Letzteren muß man die Fische füttern. —

Bei Forellen, Hechten, Bersichen und solchen, die vom Raube leben, geschieht dieß mit kleinen Fischen, Insekten und den Eingeweiden anderer Thiere. Bei Karpfen mit Brod, weißen Rüben, Erdkohlrabi, geschrotenem Haber, Kürbissen u. s. w. Insekten; klein geschnittene Ochsenleber nährt sie gut. —

Man hüte sich übrigens, Raubfische zu andern Fischen in ein Behältniß zu bringen; denn sind die letztern noch nicht recht stark, so werden sie die Beute ihrer Feinde.

Oft haben Fische, besonders die Karpfen, einen moderichten Geschmack; er läßt sich entfernen, wenn man die Fische noch lebendig, kurz vor der Zubereitung, in reines, mit Salz versetztes Brunnenwasser thut, und sie darin einigemale herumschwenkt. Dieß thue man bis das Wasser nicht mehr schleimig aussieht.

Krebse kann man einige Tage lebend aufbewahren, wenn man sie in einen verdeckten Topf thut und Brennesseln hinzufügt. — Sie müssen an einen kühlen Ort gestellt werden. Länger halten sie sich in Wassertrögen, wo man sie mit Käse, gehacktem Eingeweide, Insekten, kleinen Fischen u. s. w. füttert.

Hat man aber keinen Trog, in den man immer frisches Wasser leiten kann, und will man die Krebse dennoch 8 bis 14 Tage lebend erhalten, so bringe man sie in einen runden, ziemlich großen Korb, besprenge sie mit Wasser und bestreue sie mit Waizenkleie. Dann binde man den Korb mit einem Tuche zu und stelle ihn im Keller auf den Boden, nicht auf Bretter. Alle zwei Tage wiederhole man obiges Verfahren.

Bei allen diesen Versuchen, die Krebse lange zu erhalten, findet man doch zuweilen unter der Menge der Lebenden einen Todten. Diesen entferne man bald, damit der Geruch desselben den Andern nicht schade.

Schnecken kann man den ganzen Winter über aufheben. Wenn die Häuschen fest verschlossen sind, so schlichtet man sie in einen Topf und streut immer dazwischen Waizenkleie. Diese muß öfters erneuert werden. — Sobald sich indessen im Frühjahr die Häuschen öffnen, so beeile man sich die Schnecken zu verbrauchen; denn sonst kriechen sie aus.

Viertes Kapitel.

Von den Krankheiten der Thiere.

So wenig als der Mensch, sind die Thiere von Krankheiten befreit; doch wie für jenen gesorgt ist, daß er durch verschiedenartige Heilmittel seine Beschwerden lindern und heben kann, so hat auch der gütige Gott, der keines seiner Geschöpfe versäumt, in manches unscheinbare Kräutlein oder in andere Dinge die Kraft gelegt, damit die unvernünftigen Thiere durch dessen Genuß die Gesundheit wieder erlangen.

Diejenigen, deren Freiheit nicht beschränkt ist, lehrt meist der Instinkt, das, was ihnen heilsam ist, selbst aufzusuchen. Die Thiere hingegen, welche der Aufsicht und Pflege der Menschen übergeben sind, sind auch darauf hin-

gewiesen, in Schmerz und Krankheit Hülfe von ihnen zu empfangen. — Wie gerne wollte sie auch die milde Hausmutter dem leidenden Geschöpfe reichen, fehlte es ihr nicht oft an der Kenntniß der nöthigen Heilmittel.

Gewiß verdiene ich mir daher den Dank so mancher mitleidigen Leserin, wenn ich die Kennzeichen der gewöhnlichen Krankheiten unserer ökonomischen Thiere, so wie einige, durch Erfahrung bewährte Hülfsmittel dagegen angebe.

Krankheiten der Kälber.

Manche Hausfrau, die in ihrem Stalle fleißig Aufsicht hält, hat wohl schon bemerkt, daß die Kälblein oft gerne saufen möchten und nicht können. Nimmt sie dieß wahr, so lasse sie die Zunge des Thieres untersuchen und finden sich unter derselben weiße Wärzchen, so müssen diese mit einer scharfen Zange abgezwickt und die Wunden, nachdem sie mit Salzwasser und Essig ausgewaschen worden sind, mit Honig bestrichen werden. Das Waschen und Bestreichen muß 3 bis 4 Tage, allemal Morgens und Abends geschehen.

Oft hindern indessen kleine rothe Blattern, welche auf der Zunge des Kalbes entstehen, dasselbe am Saufen. Diese schabe man mit dem Messer so lange bis sie bluten, und reibe sie mit feinem Schießpulver ein. Man wird dann aus den geöffneten Blattern weiße hirseförmige Körner herausdrücken können, worauf man die Wunden öfters mit Salzwasser auswäscht.

Diese Krankheit heißt: die Würmer auf der Zunge.

Zeigt sich eine Entzündung am Nabel des Kalbs, so reibe man diesen täglich 3 bis 4 Mal mit warmer Schmeer ein.

Bekommen die Kälber den Durchfall, der sie sehr schwächt, so reiche man ihnen täglich 1 bis 2 Mal 1/2 Maaß lauwarmes Bier, worin eine Eidotter verrührt worden ist, oder man gebe ihnen ein gebacknes Ei, oder das Ei mit der Schaale; dick in Milch gekochter Gries stopft gleichfalls den Durchfall.

Bemerkt man, daß ein Kalb, welches nicht mehr saugt, den Durchfall habe, so reiche man ihm neben den angegebenen Mitteln kuhwarme Milch zur Nahrung.

Oft zeigen sich auf den Kälbern Läuse, die man schleunig entfernen muß, weil sie sich zu Millionen auffinden und dem Thierlein alle Kraft rauben. Bemerkt man sie, was besonders hinter dem Ohre, wo sie sich am ersten zeigen, wahrgenommen werden kann, so koche man gemeinen Taback mit Wasser zu einer starken Lauge, vermische diese mit Leinöl, und bestreiche damit das Kalb. Eben so ist der Saame des sogenannten Läusekrauts, Stapkysagria officina, anzurathen. Man streut ihn entweder trocken auf, oder man weicht ihn in Essig, mischt etwas Oel daran und bestreicht den Kopf und den ganzen Körper des Thieres damit, sonst flüchten sich die Thiere auf jeden unbestrichenen Platz. —

Krankheiten des ältern Rindviehs.

Aeußerliche Krankheiten.

Wunden. Man stillt das Blut, das aus denselben fließt, am schnellsten, wenn man Schwämme, die an Eichen wachsen mit Wasser anbrüht, klopft und auf die Wunde bindet. Vorher aber wasche man die Wunde mit lauem Bier, das mit Butter oder Rahm vermischt worden ist, oder Branntwein aus.

Wünscht man, wie es natürlich ist, daß die Wunde gehörig zuheile, so mache man einen festen Verband, daß keine Luft durchdringen kann; ist jene tief, so stecke man Charpie oder ein passendes Stücklein Speck hinein, damit sich die Oeffnung nicht zu bald schließe und später wieder aufbreche.

Zur Minderung der Hitze und Geschwulst schlage man täglich einigemale zerquetschte Pappelblätter über.

Ist die Wunde rund, etwa durch den Stoß einer Kuh veranlaßt, so verwandle man sie durch Einschnitte in länglichte Wunden, sie heilen lieber.

Zeigt sich faules Fleisch in den Wunden, so bereite man eine Salbe von $1/4$ Pfd. Honig, 2 Lth. Grünspan, 1 Lth. gebranntem Alaun und $1 1/2$ Loth Scheidewasser und bestreiche damit die Wunde; doch vermeide man, daß das Thier mit dem Munde daran kommen kann. Ueberhaupt muß man bei Verletzungen das Thier so anbinden, daß es durch Reiben den Schaden nicht verschlimmere.

Fließt helles Wasser aus den Wunden, die sich an Gelenken, Sehnen oder Flechsen befinden, so ist dieß sehr gefährlich, weil eine Lähmung des Gliedes daraus entstehen kann. Um dieß zu verhindern, streue man alten, zu Pulver gebrannten Filz in die Wunde.

Bleiben nach vollendeter Heilung noch kahle Flecke auf der Haut, so bestreiche man diese Stellen mit Leinöl oder Schweinsfett, was das Wachsen der Haare befördert.

Leichte Wunden verklebt man mit lauem Tischlerleim, oder stillt das Blut durch Spinneweben.

Quetschungen, Beulen und Verrenkungen.

Eine Geschwulst, durch Quetschung entstanden, heilt man mit einer Salbe aus Lehm, Essig und Firniß, die auf eine Binde gestrichen, auf die kranke Stelle gelegt und sobald sie trocken ist, erneuert wird. Vertheilt sich dadurch die Geschwulst nicht, so kocht man Leinsamenmehl mit Leinöl und Butter und legt diesen Brei warm auf. — Hat er die Geschwulst erweicht, so öffnet man die Beule, drückt den Eiter heraus und schiebt ein Stückchen Speck in die Oeffnung, reibt auch die Wunde mit warmer Schmeer ein.

Bei Verrenkungen streicht man Kampferspiritus mit Baumöl vermischt auf die kranke Stelle und bicht es mit einem entgegengehaltenen glühenden Eisen ein. —

Im Sommer ist zuweilen der ganze Körper des Rindviehs mit Beulen bedeckt, welche daraus entstehen, wenn im Herbste die großen Fliegen mit ihren Stacheln die Thierhaut durchbohren und in die, dadurch entstandenen Oeffnungen die Eier legen. Aus diesen werden ziemlich

große Würmer, die am Thiere nagen, und demselben Schmerzen machen. Man verkürzet diese, wenn man an dem Ort, wo die Beule sich befindet, an der Haut einen Einschnitt macht, und Wurm und Eiter herausdrückt, die Wunde wird dann mit Wagenschmier bestrichen. —

Es kann auch durch den Biß von Wieseln, Mäusen und Ratten bei dem Rindvieh eine Geschwulst entstehen. Ist dieß der Fall, so legt man eine Salbe von Terpentinöl, Kalk, zerquetschtem Knoblauch und Eierweiß über. Die Wunde, durch den Biß einer Natter veranlaßt, wäscht man mit frisch gemolkener Ziegenmilch aus, gibt auch dem gebissenen Thiere welche zu saufen.

Warzen vertreibt man mit dem Safte des Wolfsmilchkrauts oder Schöllkrauts, oder man bindet ein Roßhaar an der Wurzel fest herum, worauf die Warze von selbst abfällt; haben die Kühe Warzen an Eutern, so darf man indessen obigen Saft nicht brauchen, weil er giftig ist, man bediene sich dann lieber der Milch, die aus den frisch abgebrochenen Feigenblättern fließt.

Läuse. Bemerkt man auf erwachsenen Thieren Läuse, so verdopple man die Reinlichkeitspflege und füttere das Vieh besser, als zuvor, weil sich diese Plage gewöhnlich nur auf schlecht genährtem Vieh einfindet. Uebrigens gebrauche man die schon bei den Kälbern angerathenen Mittel.

Beschädigung der Klauen.

Hinkt eine Kuh oder ein Ochse, so untersuche man den leidenden Fuß und ziehe, wenn sich das Thier einen

Nagel, Dorn oder dergleichen eingetreten hat, denselben heraus, reinige den Fuß, schneide die beschädigte Stelle gerade und beträufe sie, indem man ein heißes Eisen daran hält, mit Unschlitt. Dann verbinde man die Wunde, die man auch statt des Unschlitts mit Wagenschmier bestreichen kann. Hat sich aber das Thier, ohne sich etwas eingetreten zu haben, nur die Klaue beschädigt, sich etwa in das Horn gerissen, so schneide man es so weit ab, als der Riß geht, und heile den Schaden wie vorhin gesagt wurde.

Innerliche Krankheiten des Rindviehs.

Eine Kuh ist krank, wenn das Kalb im Mutterleibe stirbt; bemerkt man dieß, und dieß ist leicht zu beobachten, indem sich dann bei oder nach dem Saufen der Kuh das Kalb im Mutterleibe nicht mehr regt, und sich Zeichen des Uebelbefindens, als Mangel an Freßlust, Traurigkeit u. s. w. einstellen, schreite man zu abtreibenden Mitteln.

Das erste ist Leinkuchentrank, das zweite Zwiebelschalen, Poly und 1/2 Quint Safran in Bier gesotten. — Helfen diese Mittel öfters angewandt nicht, so muß man die Geburtsstunde erwarten, wo dann eine sachkundige Person Hülfe zu leisten bereit ist. Gewöhnlich sind solche Zufälle nicht ohne Gefahr für die Kuh. — Oft ist der Brand die Folge davon.

Zuweilen wird auch ohne solchen Grund ein Stück Rindvieh vom Brand befallen. —

Die Zeichen dieser Krankheit sind: Unlust zum Fressen, starre Augen, heiße Ohren und eine fast gänzliche Regungslosigkeit.

Mittel dagegen — ein Pulver von 1/2 Lth. Schwefel, 1/2 Lth. Salpeter, 1/2 Lth. Kreide und 1/2 Lth. Schießpulver, das mit einem frischen Ei und Essig angerührt wird. Dazwischen reiche man dem kranken Thiere Brühe von Sauerkraut oder Mistjauche. Mistjauche, worin Schießpulver aufgelöst wurde, kann statt obigem Pulver eingegossen werden. Doch binde man nach jedem solchen Reichniß den Kopf des Thieres aufwärts und lasse es eine halbe Stunde in dieser Stellung. —

Blutschlag ist eine gewöhnliche Krankheit beim Rindvieh. Das Blut tritt hiebei gegen den Kopf des Thiers, dasselbe wankt und zittert, schwillt auf, besonders am Kopfe und Halse, und ist hinter den Ohren heiß anzufühlen. Bemerkt man die Krankheit noch zur rechten Zeit, so hilft eine Aderlässe, worauf das Thier einige Tage ruhig im Stalle und mäßig im Futter gehalten wird. Zögert man jedoch mit der Anwendung des angegebenen Mittels, so wird das kranke Thier ein Opfer der Nachlässigkeit.

Fieber. Wenn eine Kuh oder ein Ochse das Fieber hat, so hängt er den Kopf, hat trübe Augen, schäumt, zittert, hat Hitze und Durst und keine Lust zum Fressen. — Man läßt dem kranken Thiere zur Ader und gibt ihm folgendes Pulver, und bei großer Hitze laues Wasser, worin man Sauerteig aufgelöst hat.

Pulverrezept. 4 Lth. preparirtes Frauenglas, 4 Lth. pulverisirten Weinstein, 2 Lth. Salpeter und 2 Lth. ge-

reinigten Salamoniack. Diese Dosis bekommt ein Ochse oder Kuh auf einmal; einem jungen Thiere reicht man die Hälfte. Zur Nahrung gebe man dem kranken Thiere Mehltrank, was stets das gesündeste Reichniß ist und halte es warm und trocken im Stalle. Bessert sich die Krankheit nicht, so darf die Aderlässe wiederholt werden. —

Blutharnen. Geht mit dem Urin Blut ab, so ist das Thier von genannter Krankheit befallen; — man kocht dann $1/2$ Pfd. Speck in $1/2$ Maaß Bieressig eine Viertelstunde und gießt diesen Trank so bald er etwas abgekühlt ist, dem Thiere ein. Eine Stunde darauf bekommt es Mehltrank, und diesen noch einige Tage zur Nahrung.

Kann das Thier aber keinen Urin lassen, woraus Geschwulst, Schmerzen, ja der Tod entsteht, so vermische man 1 Lth. gestoßene Wachholderbeeren mit einer Handvoll gestoßenen Kellerwürmen, thue beides in $1/2$ Maaß Wein oder Urin und gebe es dem Ochsen oder der Kuh, die von obigem Uebel heimgesucht worden ist.

Durchfall wird gestillt mit geriebener Eichenrinde, die man mit Milch vermischt. —

Verstopfung ist seltener, wird aber, wenn sie eintritt, gefährlicher. — Man reicht dem kranken Thiere 3 bis 4 Löffel voll Fischthran; ein Kalb bekommt nur einen einzigen Löffel voll. —

Darmgicht. Oft leidet das Rindvieh an einer Verkrämpfung der kleinen Gedärme. — Es krümmt sich dann, scharrt und schlägt mit den Füßen und brummt. Man nimmt wahr, daß es kürzer athmet, und vernimmt ein Knurren im Bauche. — Will man zur Kur dieser

Krankheit schreiten, so löst man 1 Stückchen schwarze Seife und 3 Hände voll Salz in ½ Maaß fließendem Wasser auf und schüttet es dem Ochsen oder der Kuh ein. Ein Kalb bekommt nur den vierten Theil. —

Das Verfangen der Rehe. Nicht allein die Pferde auch das Rindvieh leidet oft an dieser Krankheit. Es zieht dann die Füße ein, steht krumm, fällt am Leibe ein, bekommt einen kurzen Athem, aufgelaufene, thränende Augen, scheint Viel zu fressen und bringt doch Nichts hinunter. Man öffnet dem kranken Thiere eine Lungenader und gibt ihm eine Klystier von abgekochter dünner Habergrütze mit etwas Leinöl, sowie einen Einguß von 1½ Maaß Lauge, in der eine Hand voll Nußlaub und ein Stück schwarze Seife gekocht worden ist. Ein Kalb erhält nur den vierten Theil der Dosis.

Lungensucht. Man mischt 6 Loth Doppelsalz, 4 Lth. gedörrten Kalmus, 6 Lth. gedörrten Baldrian und 4 Lth. Enzian zu Pulver, und gibt es unter ein Seidlein Thee, der aus dem Abguß von abgekochtem Heidekraut, Gänseblümlein und Wachholderbeeren besteht. Auf eine Maaß Wasser nimmt man von jedem dieser Kräuter 2 Hände voll. Auf ein Seidlein Thee kommt 2 Löffel Pulver. Dieser Thee wird der Kuh alle Morgen und Abende lauwarm eingegossen. Dazu bekommt sie leichte Nahrung, als Mehltrank, abgekochten Lein, abgekochte Gerste u. s. w. — Gut ist es, wenn man stets unter ihr Fressen abgekochten Lein mischt, damit der Krankheitsstoff abgeführt werde. — Hat ein Stück Rindvieh etwas Giftiges gefressen, so gibt man ihm von halbe Stunde zu

halbe Stunde 1/8 Maaß lauwarme Milch mit frischer Butter oder Leinöl vermischt. Auch kann man eine Klystier von Wasser, worin Lein gekocht wurde, anwenden. Den Ursprung der Krankheit ersieht man, wenn die Augen, Naisenlöcher und die Seiten anschwellen, wenn das Thier Bauchgrimmen hat und wenn vor dessen Munde sich Schaum zeigt. —

Das Auflaufen des Rindviehs. Vom Uebermaaß beim Fressen, besonders wenn das Futter aus Klee oder Blätter besteht, wird das Vieh oft aufgebläht, der Leib wird gewaltig aufgetrieben und die innern Theile zerplatzen, wenn nicht bald Hülfe gereicht wird. — Diese besteht darin, daß man dem Tiere auf der Stelle 1 1/2 Maaß kuhwarme, von einer gesunden Kuh gemolkene Milch, oder ein Stückchen Schweinfleisch, so groß wie ein Ei von einem verschnittenen Schweine, nebst 1/4 Maaß Branntwein eingießt.

Folgendes Pulver ist in diesem Falle sehr gut.

2 Lth. gebranntes Kalkmehl und 1 Lth. Gentian wird mit heißem Wasser angerührt, und sobald es lauwarm ist, auf einmal eingegeben. Ein anderes Mittel ist nachstehendes:

Hat man ungelöschten Kalk, so pulverisirt man ihn, gießt Wasser darauf und gibt dieses der aufgeblähten Kuh ein.

Bei dieser Krankheit ist noch folgende Vorsichtsmaßregel anzuwenden: Man hüte nämlich das aufgelaufene Thier vor jedem Luftzuge, bedecke es mit wollenen Decken,

und halte die Thüre des Stalls, worin es sich befindet, verschlossen.

Krankheiten der Schweine.

Die Ferkeln bekommen öfters Pocken; in dieser Krankheit gibt man ihnen frisch gemolkene Milch.

Wolfszähne sind kleine schwarze Zähne, die die Schweine am Fressen hindern, und welche man ausbricht. Nimmt man also wahr, daß das Schwein nicht mit gewohnter Gier frißt, so sehe man nach und helfe. Oft nimmt man auch am Gaumen eine weißliche, verhärtete, erhabene Haut wahr, welche man abschneidet, und worauf man die Wunde mit Essig und Salz ausreibt.

Sobald ein Schwein das Fressen versagt, so ist es krank, und man muß sogleich die gehörigen Mittel anwenden, sonst ist es zu spät. —

Bekommt es trübe, starre Augen, geschwollenen Hals, dicke schwarzbraune Zunge, so hat es die Bräune, die in wenig Stunden tödtet. — Man lasse dem kranken Schweine sogleich unter der Zunge zur Ader, und gieße ihm folgendes Pulver ein.

Man nimmt 1 Löffel voll pulverisirten Schwefel, und 2 Löffel voll Schießpulver, und gibt es mit Milch angerührt, dem kranken Thiere ein. Dazwischen setze man dem Schweine saure Milch vor.

Leiden die Schweine an Verstopfung, wobei sie röcheln und einen aufgetriebenen Leib haben, so lasse man ihnen hinter den Ohren zur Ader und reiche alle zwei

Stunden 2 Lth. Salpeter oder 3 Lth. Schießpulver; beides mit kuhwarmer Milch angerührt. Auch bei dieser Krankheit gebe man nur saure Milch als Nahrung.

Masern erkennt man an der Röthe der Augen und Haut, und an dem Eckel vor dem Futter. Man gibt dem damit behafteten Schweine nach längerm Fasten 20 Körner Hirschhornsalz und 2 Unzen Salmiak.

Fienen. Sie lassen sich vermeiden, wenn man die Schweine reinlich hält und gut füttert. — Die Krankheit, die zwar nicht tödlich ist, ist schwer zu heilen. — Man muß daher alle Vorkehrungen treffen, um sie im Schweinstalle nicht einheimisch werden zu lassen; denn das Fleisch der davon befallenen Schweine ist voll weißer Bläßchen und sieht sehr eckelhaft aus, wenn man es zu Tische bringt.

Krankheiten des Federviehs.

Der Hühner.

Der Pips oder Zips ist eine Verstopfung der Nasenlöcher und der Drüsen in der Schleimhaut der Zunge. Man erkennt ihn an den heißern Ton, den der Hahn oder die Henne von sich gibt, an der verminderten Röthe des Kamms, auch an der Unfähigkeit, das Futter hinunter zu lassen. Unter der Zunge des kranken Thiers hat sich ein weißes Häutchen gebildet, das man mit einem scharfen Messer ablöst, dann wäscht man die Wunde mit Essig, bestreicht sie mit Butter, taucht ein Federchen in Butter oder Oel, steckt es durch die Nasenlöcher, und gibt dem

Thiere einige Stunden weder zu saufen, noch zu fressen; später angefeuchtete Kleie.

Der Zips, der leicht tödlich werden kann, wird vermieden, wenn man den Hühnern viel kühlendes Futter, als Salat, Kohl, Käse, im Winter Sauerkraut und Ebereschen-Beeren u. s. w. reicht, auch wenn man ihnen Kümmel oder Hammerschlag unter das Wasser zum Saufen mischt.

Gegen den Durchfall gibt man den Hühnern einige Löffel warmen Wein, worin Quittenschaalen gesotten worden sind, und füttert Gerste.

Die Verstopfung heilt man mit Sennesblättern. Man dürrt und stößt sie, vermischt sie mit Mehlteig und macht Pillen daraus. — Davon erhält das kranke Huhn täglich 2 bis 3 Stücke. —

Die Krankheiten der Truthüner hält man gleich denen der Hühner.

Krankheiten der Gänse.

Beim Durchfall gibt man den Gänsen Hirsebrei, und geraspelte Eichenrinde mit Wasser vermischt. Als Futter bekommen sie überhaupt dann nur Spreu und Kleie mit Wasser.

Bei der Verstopfung bekommt die Gans täglich Nudeln, wie man sie den Mastgänsen macht, worunter man aber dann gedörrte, gestoßene Sennesblätter mischt. —

Enten kurirt man wie die Gänse.

Fünftes Kapitel.

Die verschiedenartige Benützung der ökonomischen Thiere.

Die Milch.

Warum trachtet so manche Landwirthin, die Zahl ihrer Kühe zu vermehren? Gewiß deshalb, um mehr Milch zu gewinnen. Denn, wenn sie es auch nicht verkennt, daß zum Betrieb der Oekonomie der Dünger, den wir von den Bewohnern des Rindviehstalls gewinnen, unentbehrlich ist, und gerne zur Erzielung dieses Nutzens die Hand bietet, so richtet sich doch das Augenmerk der Hausmutter hauptsächlich auf den Vortheil, den ein großer Viehstand ihr in ihrer Wirthschaft und zwar durch die Milch bringt. Dieser süße und gesunde Trank ist es, der in den heißen Sommertagen so manchem Dürstenden zur Labung gereicht, den wir zu so vielen wohlschmeckenden Speisen verwenden können, aus dem wir Butter und Käse bereiten, und durch dessen Benützung wir so vielen Nutzen und Gewinn erzielen. —

Doch nicht allein, daß sie viele Milch, nein daß sie auch *gute* Milch bekommt, hängt größtentheils von der Hausmutter und von der Art ihres Einflusses auf die Pflege der Kühe ab. Es ist ja Jedem klar, daß nur gut gefütterte Kühe *gute* Milch geben; ebenso daß bei dem Wohlgeschmack derselben viel darauf ankommt, ob die damit angefüllten Gefäße reinlich sind; darum meine lieben

Leserinen, beherziget das, was ich schon in einem der frühern Abschnitte bei Gelegenheit des Melkens, sagte. Durch Wiederholung desselben möchte ich Eure Geduld ermüden. —

Wollt Ihr mir aber weitere freundliche Aufmerksamkeit schenken, so werde ich Euch vielleicht doch noch Manches, was Euch bisher nicht bekannt war, mittheilen können; irre ich mich, so zürnt nicht meiner geschwätzigen Feder, die gerne jeden Gegenstand, den sie behandelt, recht klar und faßlich vom Anfang bis zu Ende darstellen möchte.

Auch jetzt gehe ich auf die Zeit, wo wir zuerst die Milch benützen dürfen, zurück. Dieß geschieht nicht eher, als bis das neugeborne Kälblein 14 Tage alt ist. Früher ist die Milch weder gut, noch gesund, auch entzieht man ja nicht gerne dem jungen Thiere so bald die mütterliche Nahrung. Wann dieß aber geschehen ist, nehme die Hausmutter die Milch unter ihre Aufsicht und sorge, daß sie in solche Aufbewahrungsgefäße gebracht werde, die wenig Tiefe und eine weite Oberfläche haben, weil sich auf diesem großen obern Raum der Rahm schneller sammelt und leichter abzunehmen ist. Die Gefäße, (Schüsseln) müssen von Thon, Steingut oder Holz sein, von letzterem aber aus einem Stücke geschnitten, nicht aus Dauben zusammengesetzt. Linden-, Ahorn-, oder Buchenholz ist am besten dazu. Löst sich von den thönernen Schüsseln oder Töpfen, wenn man solche als Milchgeschirr verwendet, inwendig die Glasur ab, so brauche man solche zu jenem Zweck nicht mehr; denn die Milch hält sich nicht gut da-

rin, nimmt einen schlechten Geschmack an und wird auch der Gesundheit nachtheilig. —

Zur Aufbewahrung der Milch bedient man sich am besten Kammern oder Gewölbe, die sich unter der Erde befinden, nicht feucht, im Sommer kühl, im Winter mäßig warm sind; denn die Milch darf nicht frieren, sonst scheidet sich der Rahm nicht von der Milch.

Mit gutem Erfolge benützt man auch sogenannte Milchgruben dazu, in welchen sich Wasser befindet und worein man die Gefäße setzt. Die Milch hält sich im Wasser besonders frisch.

Demohngeachtet würde ich, hätte ich die Wahl, doch Milchkammern vorziehen, und zwar aus dem Grunde, weil man in ihnen bessere Ordnung halten kann. Ich rathe nämlich, in erwähnten Kammern hölzerne Stellagen anzubringen, auf welche man die Milch in den Schüsseln der Reihe nach, mit Rücksicht auf die Zeit, wie lange sie schon gemolken ist, setzen kann. Die Schüsseln deckt man mit einem Brettchen zu. — An dem Orte, wo man Milch aufhebt, darf man indessen auf keinen Fall Kartoffeln, Sauerkraut und anderes Gemüse aufbewahren. Die Ausdünstung dieser Gegenstände schadet der Dauer der Milch.

Hat sich der Rahm auf der Oberfläche gesammelt, so nimmt man ihn mit einem flachen blechernen Löffel ab und genießt ihn zum Thee, Kaffee oder dergl. Will man ihn jedoch zum Buttern aufheben, so läßt man ihn so lange auf der Milch, bis er dick darauf steht, und ganz von der Milch geschieden ist; dann nimmt man ihn gleichfalls ab, wozu man sich eines mit Löchern versehenen Löf-

fels bedienen kann, damit die mit eingefaßte Milch ablaufe. Der Rahm wird dann in Töpfen von Steingut, (besser als in Gefäßen von Holz) gesammelt, bis man so viel erübrigt hat, daß es die Mühe des Butterns lohnt; doch ist es nicht gut, wenn man zu lange damit wartet, die Butter wird besser, wenn man oft, wenigstens die Woche 2 bis 3 Mal ausrührt. Die saure abgerahmte Milch bekommen die Schweine oder man macht Käse daraus; denn schüttet man Rahm und Milch zusammen, so erschwert man sich die Arbeit, bekommt schlechte Buttermilch und hat dabei weiter gar keinen Nutzen; denn nur die fetten Theile der Milch, der Rahm, geben Butter.

Die auf beschriebene Art gefüllten Töpfe müssen auch in der Milchkammer aufbewahrt und zugedeckt werden, damit weder Staub noch Unreinigkeit hinein falle. —

Die Butterbereitung.

Dazu bedient man sich hölzerner Gefäße; in unsern Gegenden sind sie mit Stempfeln versehen, mittelst welcher gleichförmig gestoßen, und wodurch die Bildung der Butter erzielt wird. Ich spreche zuerst von dieser.

Das nach jedesmaligem Gebrauch wohl gereinigte und ausgetrocknete Butterfaß wird auch vor demselben mit siedendem Wasser ausgebrüht, nach einer Weile schwenkt man das heiße Wasser darin herum, gießt es aus und dagegen kaltes Wasser hinein, was zuletzt auch wieder heraus kommt.

Dann seiht man den Rahm ins Faß, der hinlänglich sauer sein muß, ist er indessen zu sauer, daß sich auf dem

Boden des Topfes schon Molken gesammelt haben, so bleiben diese dort zurück. Zum Wohlgeschmack der Butter trägt bei, wenn man am Tage, an dem man ausrühren will, dem schon länger gesammelten Rahm etwas süßen beifügt. — Im Sommer kommt jener unmittelbar aus dem Keller ins Rührfaß, im Winter stellt man die damit gefüllten Töpfe etwa über Nacht ins Zimmer, doch nicht an den Ofen, noch weniger darauf. — Selbst im Winter soll man nicht während dem Buttern heißes Wasser hinzu gießen. Viele Mägde thun es, um sich die Arbeit zu erleichtern, allein die Buttermilch wird dadurch schlecht, die Butter weich und weiß. — Im Winter ist Letzteres wohl meistens der Fall, weil der Rahm nicht die Fettigkeit, wie im Sommer hat; eben so hat das Futter der Kühe Einfluß auf Farbe und Geschmack der Butter. Will man nun stets gelbe Butter gewinnen, so verschmähe man in der dazu ungünstigen Jahreszeit nicht die Anwendung eines leichten, unschädlichen Hülfsmittels. Dieß bietet der Saft der gelben Rübe, (Möhre, Carotte). Man putzt und schabt die Rübe, preßt den Saft aus und bringt ihn gleichzeitig mit dem Rahm ins Butterfaß. —

Thut man unter den gesammelten Rahm solchen, der Milch von Kühen entnommen, die bald kälbern, so erschwert dieß das Buttern, ja wenn viel von solchem Rahm dabei ist, kann es die Bildung der Butter ganz verhindern. Man thut daher besser, den Rahm von solchen Kühen nicht mehr aufzubewahren. Ein solcher Unfall wird indessen bei den Landleuten häufig übernatürlichen Ursachen zugeschrieben; überhaupt treibt fast bei keinem ländlichen Geschäfte

der Aberglaube so arg seinen Spuck als beim Buttern, da spielen Hexen und Zauberinen ihre Rollen. Doch wozu mich dabei verweilen? Spreche ich ja doch zu aufgeklärten Hausmüttern, die solche Gauckeleien verlachen. — Außer den oben angeführten kann sich jedoch noch ein Fall ereignen, wo trotz aller günstigen Zeichen, unter welchen das Buttern vorgenommen wird, doch kein befriedigender Erfolg sich zeigt; das kommt daher, wenn unter den Rahm Zucker gekommen ist. Salz schadet nicht, befördert im Gegentheil die Säuerung. Doch wir verweilen schon lange genug bei dem, woraus die Butter entsteht, jetzt wollen wir davon reden, wie sie hervorgebracht wird, wie gebuttert werden muß. Erstlich muß das Butterfaß im rechten Verhältnisse zu der butternden Person stehen, daß sie leicht den Stempfel fassen und ihre Kräfte zum raschen Stoßen gebrauchen kann. Ist jene zu klein, so wähle sie ihren Platz auf einer erhöhten Stelle. Ferner darf das Butterfaß nicht über die Hälfte mit Rahm angefüllt sein, sonst ist schwer zu Buttern. Man stoße übrigens gleichmäßig, stark und ununterbrochen, ruhe ja nicht dazwischen aus, lieber wechsle man mit einer andern Person ab, wenn die Arbeit einer einzigen zu beschwerlich sein sollte.

Im Anfang wird man beim Buttern ein tiefes, hohles Geräusch vernehmen, das sich immer lauter und stärker hören läßt; bildet sich die Butter, so wird das Stoßen leichter und gibt der Butternden Hoffnung, daß sie am Ziele ihrer Arbeit sei. Ist dieß der Fall, so stößt man eine kleine Weile ganz leicht nur auf die Butter, ohne den Boden des Faßes zu berühren, damit sie sich an einander

hänge, dann schwenkt man mit frischem Wasser alle am Fasse hängende Fettigkeit hinein, nimmt die, dennoch am Fasse hängende Butter mit einem hölzernen Löffel hinweg und fügt sie der andern hinzu. Dieß geschieht auch schon, wenn sich während des Stoßens außerhalb des Faßes am Rührstecken Butter sammelt. — Sodann hebt man, mit Hülfe des Stempfels, der unten eine breite mit Löchern versehene Scheibe hat, die in Klümpchen an einander hängende Butter aus dem Fasse und bringt sie in ein Schaff oder eine Schüssel oder Mulde, worin sich frisches Wasser befindet, die Milch aber seihet man in ein anderes Geschirr, so wie man die, im Siebe zurückbleibende Butter wieder in ein andres, bereitstehendes Gefäß thut; denn trotz aller genau beobachteten Reinlichkeit kann doch vielleicht Staub oder ein Insekt oder dergleichen ins Faß gefallen sein, was dann in der zuletzt gewonnenen Butter zurückgeblieben ist. Wollte man diese nun unter die ganz reine Butter mischen, so würde dieselbe dadurch verunreinigt werden. —

Was so eben von der Bereitung der Butter gesagt wurde, gilt natürlich nur, wenn sie in solchen Fässern, wo gestoßen wird, vor sich geht. — Bei den Drehfässern ist zu bemerken, daß sie, wenn sie zur Hälfte angefüllt sind, beständig ohne Unterbrechung fort gedreht werden müssen; geschieht dieß nicht, so kann die Bildung der Butter gleich wieder zurückgehen und man ist gezwungen, wieder von vorne anzufangen. Es ist selbst nicht nöthig, das Faß nur so lange stehen zu lassen, um nachzusehen, ob die Butter fertig ist. Der veränderte Schall zeigt schon das Ent-

stehen der Butter an. Wenn man diesen vernimmt, so dreht man langsamer, um die Scheidung der Buttertheile und ihre Zusammensetzung in Klumpen zu vollenden. —

So viel über die Art, wie dieß Geschäft vorzunehmen sei, jetzt einige Worte wann, d. h., in welcher Zeit man es vorzunehmen habe, und wie die Temperatur dabei beschaffen sein muß. Hiebei sollte man freilich stets die goldene Mittelstraße beobachten, so daß sie weder zu warm, noch zu kalt sei. Buttert man daher in den heißen Tagen, so wähle man die Morgenstunden und suche den kühlsten Ort des Hauses aus; in kühlen Tagen buttere man in den Mittagsstunden und im Winter im geheitzten Zimmer. Dort wasche man dann auch die Butter, während man im Sommer diese Arbeit in einem Gewölbe oder dergl. verrichtet; oft muß man sogar die Butter erst einige Stunden in frischem Wasser im Keller stehen lassen, bis man etwas damit vorzunehmen im Stande ist. — Ist sie aber gehörig fest, d. h. so, daß man sie anfassen kann, ohne ganz beschmiert zu werden, (hart darf sie beim Waschen noch nicht sein), so knete und drücke man sie so lange in immer wieder hinzugegossenem frischem Wasser, bis letzteres sich nicht mehr weißlicht färbt. Sollte sich irgend etwas Unreines in der Butter noch finden, so sondert man es mit einem Messer ab. Hartes Wasser ist beim Waschen der Butter dem weichen vorzuziehen. Hierauf formt man die gewaschenen Stücke auf einem naßgemachten hölzernen Teller, oder in einem dergl. Siebe. Man hat dazu schon meistens eigene Siebchen, wodurch auch die Buttermilch

aus dem Rührfasse gegossen wird. Braucht man jene dazu, so macht man sie gleichfalls vorher naß.

Verkauft man Butter, so wägt man die Stücke ehe man sie formt; will man sie verschicken, so bedient man sich dazu reiner Schachteln oder Körbe, in welche man naß gemachte reine Blätter, oder auch naße Tücher legt. Kein Stückchen Butter darf aber das andere berühren, es muß jedes allein eingeschlagen werden. —

Das Salzen der Butter.

Die Butter hat die Eigenschaft, daß sie den reinen Geschmack, der ihr eigenthümlich sein soll, wenn sie aus dem Rührfasse kommt, nicht lange behält; sie wird bald herbe und verliert an Güte. Soll sie sich daher zur Dauer eignen, so muß sie eingesalzen werden.

Dazu wähle man ganz gute Butter, wofür man die Maibutter hält, und dieß geschieht mit vollem Rechte, wenn nämlich die Kühe schon im Mai sich mit frischen Kräutern und Gräsern sättigen können. Oft prangen jedoch im erwähnten Monate die Wiesen noch nicht im schönen, grünen Schmucke und dann darf man sich nicht pedantisch an das Wort Maibutter halten, dann erreicht man im Juni besser seinen Zweck, nach welchem man sich süße, wohlschmeckende Butter zum Einsalzen verschaffen will. Die Herbstbutter, wenn die Kühe Kraut, weiße Rüben und dergl. fressen, ist dazu eben so wenig zu verachten, ob ihr wohl der eigentlich aromatische Geschmack der Frühjahrsbutter fehlt. — Werden die Kühe in dieser

Jahreszeit viel mit Blättern von Erdkohlrüben, das sind weiße und gelbe Dorschen gefüttert, so schmeckt Butter und Milch ohnedem etwas herbe. —

Doch, meine lieben Leserinen möchten auch wissen, wie sie die Butter einsalzen sollen, und ich genüge den Wißbegierigen eilig durch folgende Mittheilung:

Die Butter, die man einsalzen will, und die ganz frisch sein muß, wasche man auf oben beschriebene Art, lasse sie 24 Stunden im Keller stehen, wasche sie wieder einigemale aus frischem Wasser, breite sie dann auf einem großen hölzernen Teller aus, bestreue sie mit trocknem, feinem Salze, und dann knete man beides recht durcheinander, so daß das Salz ganz mit der Butter sich vermengt, hierauf drücke man die Butter in steinerne Töpfe, binde diese zu und hebe sie an einem Orte, wo es weder warm, noch feucht ist, auf. Zu 1 Pfund Butter rechnet man 2 Lth. Salz. Manche Personen erlauben sich eine kleine Abänderung; wenn sie nämlich die Butter in die Töpfe, die aber zwei Finger hoch leer bleiben müssen, gebracht haben, so stechen sie mit dem Kochlöffelstiel 5 bis 6 Löcher in die Butter, die bis auf den Boden des Topfes reichen und streuen eine Hand voll Salz oben darauf, worauf sie den Topf zubinden. Dieß zuletzt aufgestreute Salz wird zu Wasser, und sichert die Dauer der Butter; doch macht es sie auch stark gesalzen, ja die obere Lage kann nicht als Butter gegessen, sie muß zu Schmalz ausgelassen werden. — Trocknet dieß Salzwasser wieder ein, so darf man das Salz von Zeit zu Zeit anfeuchten. —

Noch eine Vorschrift, sich eine Dauerbutter zu verschaffen, ist folgende:

Man fülle nämlich frische, gute, rein ausgewaschene Butter in einen steinernen Topf; doch muß derselbe zwei Finger hoch leer bleiben; dann stelle man Letzteren in einen größeren Topf, Tiegel oder Kessel mit Wasser und zwar so, daß das Wasser höher als die Butter stehe, man mache dann dieses Wasser langsam lau; höchstens darf es milchwarm sein, und erhalte es durch Wegnehmen des wärmern und Hinzugießen des kalten Wassers stets in dieser Temperatur, bis sich langsam alle in der Butter befindliche milchigte Masse zu Boden senkt und die Butter wie Wein aussieht. Hat sich jene abgesondert, so nimmt man den Topf aus dem Wasser, stellt ihn an einen kühlen Ort und klopft öfters an das Gefäß bis die Butter bestehen will, dann gießt man $^2/_3$, höchstens $^3/_4$, d. h. so viel eben hell und rein ist, davon ab, und in kleinere Gefäße, welche man zubindet und aufbewahrt; der Rest wird wie Schmelzbutter gereinigt. Man braucht freilich lange bis die Butter sich bei dem geringen Hitzegrad auflöst, allein die Güte der Butter, die man erhält, lohnt den Zeit- und Müheaufwand, den man nicht abkürzen darf; denn läßt man das Wasser heißer werden, als angegeben ist, so bekommt die Butter einen Schmalzgeschmack. Hat man sie aber auf vorgeschriebene Art gereinigt, so darf man nur etwas Butter mit süßer Milch anrühren und sie dann formen. Sie kommt der frisch ausgerührten gleich. — Zum Kochen hat man im Verhältniß zu der Letzteren sehr wenig nöthig, weil sie ja reiner ist und deshalb mehr Fettigkeit enthält.

Die Schmelzbutter.

Je frischer und fetter die Butter ist, desto mehr und desto besseres Schmalz bekommt man. Vom Mai bis zum Oktober eignet sich die Butter am besten zum Auslassen. Will man dieß thun, so bringt man die reingewaschene Butter in ein gut glasirtes, irdenes Gefäß, noch besser ist eines von Steingut; dann stelle man solches in eine mäßig warme Ofenröhre, damit die Butter langsam schmelze; darin lasse man sie so lange, bis sich alles Unreine zu Boden gesetzt hat. Ist dieß geschehen, so gieße man das Helle durch einen feinen, inwendig rauhen Seiher, oder durch ein Tuch vorsichtig in die Aufbewahrungsgefäße, den Satz aber verwende man bei Bereitung der Speisen oder zum Seifensieden. —

Die Aufbewahrungsgefäße die, wo möglich, von Steingut sein müssen, binde man nicht eher zu, bis das Schmalz kalt ist, dann aber sichere man jene sorgfältig vor dem Eindringen der Luft. — Eben so wenig als die Luft darf Feuchtigkeit das Schmalz berühren, sonst wird es schimmlicht und übelschmeckend. Man hebe es daher an trocknen, kühlen Orten auf. — Sollte man keinen andern Platz als einen feuchten Keller dazu haben, so gieße man einen Finger hoch weißes Wachs darüber, und binde es dann erst zu.

Wohl gibt es Mittel, die das verdorbene Schmalz wieder von dem schlechten Geschmack reinigen; besser ist es aber doch, diese gar nicht anwenden zu müssen. — Im schlimmen Falle wird es aber meinen lieben Leserinnen

nicht unangenehm sein, jene zu wissen, weshalb sie jetzt folgen sollen.

Hat das Schmalz einen üblen Geruch oder Geschmack, so lasse man es zergehen, lege eine geschälte Zwiebel, einen geschälten Borstorferapfel und einige Rinden schwarzes Brod hinein und lasse es mit diesen Gegenständen aufkochen; dann nehme man sie heraus, und bewahre das Schmalz auf vorgeschriebene Art auf. Immer bleibt es aber räthlich, einmal verdorbenes Schmalz bald zu verbrauchen.

Eine andere Vorschrift, schlecht gewordenes Schmalz zu verbessern ist die:

Man schneidet es in einen Tiegel, gießt süße Milch darüber und läßt es mit dieser einige Stunden langsam kochen; dabei wird es umgerührt und der unreine Schaum abgeschöpft, später aber durch ein Tuch oder einen feinen Seiher gegossen und wenn es kalt ist, von der Milch genommen, worauf man es noch einmal langsam zerlassen und dann nur das Helle davon aufbewahren kann. —

Saure Milchkäse.

Man füllt steinerne Töpfe mit saurer Milch; sie darf abgerahmt sein, doch wird der Käß natürlich besser, wenn der Rahm dabei ist. Diese Töpfe stellt man auf einen warmen, ja nicht heißen Ofen; hat man aber mehr Milch, so macht man in einem Mauerkessel Wasser heiß, gießt die zum Käse bestimmte Milch hinein und erhält unter dem Kessel eine schwache Gluth. In beiden Fällen ist zu be-

beobachten, daß kein großer Hitzegrad das Gerinnen der Milch befördere; je langsamer dieß geschieht, desto besser wird der Käß. —

Hat sich nun eine ziemlich feste Käsemasse gebildet, so seiht man die Molken ab, bringt die feste zusammengeschockte Milch in einen leinenen Beutel, oder bindet sie in ein Tuch und hängt beides auf, damit das noch darin befindliche Wasser ablaufen kann. Gut ist es, wenn dieß durch Pressen befördert wird. Ist dieß geschehen und hat sich aller wässrige Stoff von der Käsemasse gesondert, so nimmt man diese aus dem Tuche oder Beutel, vermischt sie mit etwas Salz und Kümmel, knetet alles durcheinander, so daß das Salz sich ganz mit dem Käse vermengt und macht dann platte Leibchen daraus, die man auf reinen Brettern trocknet. Dieß geschehe weder in der Sonne, noch überhaupt an einem solchen Ort, wo die großen Fliegen ihre Eier hinlegen können, woraus bekanntlich die Maden entstehen. — Auch wende mau die Käselaiblein häufig um. Eben so wenig darf diese beim Trocknen Frost treffen, sonst werden sie unschmackhaft.

Sind sie getrocknet, so legt man sie in steinerne Töpfe und bewahrt sie an trocknen Orten auf. Man hat aber öfters bei ihnen nachzusehen; denn wenn sie weich würden, müßten sie auseinander gelegt und aufs Neue getrocknet werden. —

Was die Zeitigung des Käses betrifft, so ist der Geschmack verschieden; manche Personen lieben ihn, wenn nur die äußere Seite weißgrau, die innere aber weiß ist; andere essen ihn erst, wenn er unter der Haut einen gelben

fetten Rand, wieder andere, wenn er durch und durch die Farbe geändert hat.

Um den Käß bald zur Zeitigung zu bringen, taucht man die Laibchen nach dem Trocknen in Salzwasser, bindet sie in Brennesselblätter und legt sie in Töpfe. Geschieht dieß, so muß indessen der Aufbewahrungsort sehr trocken sein. —

Zur Bereitung der Süß-Milch-Käse bedient man sich des

Milchlabs,

weshalb ich einige Worte über denselben niederzuschreiben, mir gestatte.

Der Käselab, Milchlab, ist der Magensack eines jungen saugenden Kalbs, das noch keine andere Nahrung zu sich genommen hat, als die Muttermilch. Nach dem Schlachten dieses Kalbs öffnet man den Magen, nimmt die geronnene Milch heraus, säubert sie von allem Unreinen, wäscht sie aus frischem Wasser und bestreut sie mit Salz. Ebenso verfährt man mit dem Magen; das heißt, man wäscht ihn einigemal aus kaltem Wasser, und reibt ihn innen und außen mit Salz ein. Dann füllt man die geronnene Milch hinein, trocknet ihn und legt ihn mit noch andern auf diese Art behandelten Mägen in einen steinernen Topf, der fest zugebunden wird. —

Obwohl der Lab gleich zu gebrauchen ist, so thut er doch erst nach Jahresfrist, und auf folgende Weise behandelt, die beste Wirkung:

Wenn die eingesalzenen Mägen ein Jahr gelegen sind, so öffnet man sie, zermalmt die geronnene Milch fein, ver-

mischt sie mit frischen Eidottern, süßem Rahm, gestoßener Muskatblüthe und Safran, und füllt alles in den Magensack, auf den dann noch etwas starkes Salzwasser aufgegossen wird. Alle im Magen befindliche Ingredienzien rührt man dann untereinander, bindet den Sack zu und hängt ihn auf, nach 14 Tagen ist er zu benützen.

Man kann aber auch nur den Magen, nachdem er ausgeleert worden ist, waschen, salzen und trocknen. Dann schneidet man ihn, wenn man ihn brauchen will, in Stückchen, kocht einige in Salzwasser und gießt von dem kalt gewordenen Wasser, in dem noch der Magen liegt, einige Löffel an die zum Käse zu verwendende Milch. —

Bloßes Salzwasser oder etwas Weinessig an die Milch gegossen, ersetzt auch im Nothfalle die Stelle des Milchlabs.

Süße Milchkäse.

Hiezu nimmt man frisch gemolkene Milch, sollte sie nicht mehr lauwarm sein, so gibt man ihr am Feuer diesen Wärmgrad, dann mischt man 1 bis 2 Löffel Milchlab darunter, und läßt oben benannte Milch bei mäßiger Wärme gerinnen. Man stelle aber die Milch ja nicht ans helle Feuer, am besten ist es, wenn man sie auf schwache Kohlen oder auf einen mäßig warmen Ofen setzt. Ist die Milch geronnen, so gießt man die Molken ab, und preßt den Käseteig, der in ein Tuch eingeschlagen worden ist, so lange, bis alle wässerigten Theile sich herausgedrückt haben.

Nach diesem Verfahren salzt man die Käsemasse und drückt sie in hölzerne Fomen, die unten mit Löchlein ver-

sehen sind, oder in Körbchen. Oben darauf legt man ein reines Brett, und auf dieses einen Stein, der den Käß hinlänglich preßt. Von 2 zu 2 Stunden nimmt man den Käß aus der Form und wendet ihn um: Ist er genug gepreßt, so reibt man ihn außen mit Salz ein, trocknet ihn und bewahrt ihn auf, auf dieselbe Art, die ich schon in dem vorigen Abschnitt bezeichnet habe.

Wie man das Fleisch der verschiedenen Hausthiere lange gut aufbewahren kann.

Vom Rindfleisch.

Das Einschlachten.

Wenn ich früher den Grundsatz aufstellte, daß in einer Landwirthschaft stets das Aufziehen des jungen Rindviehs berücksichtiget werden soll, so beschränkte sich dieser Rath nicht alleine auf die Zuchtkälber, nein jede Hausmutter sollte jährlich ein oder mehrere Kälber, je nachdem der Bedarf in ihrem Hause ist, groß ziehen und nach Jahren mästen, damit sie das Fleisch, besonders das, welches sie für ihr Gesinde nöthig hat, ohne baare Auslage gewinne. Auch ist man oft auf dem Lande außer Stande, täglich frisches Fleisch zu beziehen und daher das gesalzene und geräucherte Fleisch ein wohlthätiges Auskunftsmittel

Vom Mästen des Viehs sprachen wir schon früher, jetzt handelt es sich darum, mit dem Fleische zu verfahren, daß es dauerndern Nutzen gewähre; denn was hülfe es wohl, ein mehrere Centner schweres Rind zu schlachten,

wenn die Besitzerin desselben nicht die Kunst verstünde, das Fleisch so zu erhalten, daß es für das ganze Jahr eine gute, wohlschmeckende und gesunde Speise für ihre Hausgenossen bleibe? Meine lieben Leserinen sollen in diesem Abschnitte Belehrung hierüber erhalten, und da die Dauer des Fleisches am längsten durch Einsalzen und Räuchern gesichert ist, so sei den Vorschriften, die ich in dieser Beziehung ertheile, das Plätzchen hier gegönnt, und zwar solchen, die ich als längst erprobt stets befolgt habe.

Es ist schon Viel über diesen Gegenstand gesprochen und geschrieben worden; ich selbst las Mittheilungen über verschiedene neue Räucherungsmethoden, und da ich mich nicht unter die Klasse solcher Personen zählen lassen möchte, die unbedingt nur das Neue verwerfen — weil es neu ist, so probierte ich auch jede; allein immer kehrte ich, dadurch unbefriedigt, zu meinem ältern Verfahren zurück. Dieses lasse ich auch hier die erste Stelle einnehmen, dann aber sollen meine lieben Leserinen noch einige andere Vorschriften über das Einsalzen, Räuchern und Einpöckeln des Rind- und Schweinefleisches vernehmen, um selbst prüfen und wählen zu können.

Vor der Hand haben wir es indessen erst noch mit dem geschlachteten Ochsen zu thun. — Dieser bleibt in der Haut bis er erkaltet ist; das Eingeweide nimmt man jedoch schon früher heraus und bereitet Würste daraus. Die Anweisungen hierüber sollen später folgen, jetzt mache ich nur darauf aufmerksam, daß beim Waschen der Gedärme die höchste Reinlichkeit beobachtet werden muß, weil ihr Inhalt nichts weniger als appetitlich ist. Hat man

diesen ausgeleert, so wäscht man die Därme innen und auswendig mehrmals in lauwarmem Wasser, wobei man sich jedoch keines stumpfen Besens bedienen darf, weil jene dadurch beschädigt werden könnten. Eben so wenig darf man heißes Wasser dazu nehmen, sonst reißen jene später beim Einfüllen und Sieden der Würste. Eine ähnliche Folge hat es, wenn die Gedärme frieren. Das dieselben umgebende Fett ist das Unschlitt, über dessen Verwendung später Aufschluß ertheilt werden soll.

Ein fettes Rind kann 90 bis 100 Pfd., ja noch mehr Unschlitt liefern.

Ist das Fleisch erkaltet, so nimmt man es aus der Haut, und zertheilt es in kleinere Stücke. Das Fleisch von den beiden hintern Vierteln eignet sich besser zum Einpöckeln und Räuchern, als das von den vordern Theilen, weil Letzteres mehr Knochen an sich hat, und die Stücke, welche mit Knochen in Verbindung sind, sich minder lange halten, als die ganzen fleischigen Stücke. Man salzt jene wohl auch ein, verspeist sie jedoch früher. — Zum

Pöckelfleisch,

das lange dauern soll, wähle man also Fleisch ohne Knochen. Vor dem Einsalzen darf es nicht gefroren sein.

Das Gefäß, welches man dazu benützt, muß dauerhaft von Eichenholz gemacht sein. Ist es noch neu, so brüht man es mehrmals aus und läßt es recht trocken werden. Auch ein schon früher gebrauchtes reinige und trockne man vor jedesmaliger Benützung. Eben dieses Gefäß muß oben so weit sein, als unten, damit der Deckel

überall hinpaßt. Letzterer wird mittelst einer Schraube abwärts gepreßt und zwar so, daß das Fleisch recht fest aufeinander liegt. Dasselbe muß ferner recht genau ins Faß, in welches man vorher Salz gestreut hat, geschlichtet werden, damit kein leerer Raum bleibt. Soll sich das Fleisch gut erhalten, so gehört noch dazu, daß man jedes Stück mit Salz, worunter Salpeter und zerquetschte Wachholderbeeren gemengt wurden, recht stark einreibe. Den Wohlgeschmack des Pöckelfleisches zu erhöhen, streue man zwischen jede Lage Fleisch etwas Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter, und Salz nicht zu vergessen. Im Ganzen rechnet man auf 100 Pfd. Fleisch 4 bis 5 Pfd. Salz und 2 Lth. Salpeter. Beides muß vorher getrocknet und fein gestoßen werden. Sammelt sich durch das Pressen des Fleisches im Faß nicht so viel Wasser, daß das Fleisch damit bedeckt ist, so koche man ein starkes Salzwasser und gieße es, doch erst nach 14 Tagen, über dasselbe. Besser ist es jedoch, wenn sich schon während dieser Zeit genug Wasser gesammelt hat.

Beim Einpöckeln des Fleisches nehme man jedoch kleine Gefäße und fülle lieber, wenn man viel Fleisch hat, mehrere damit an; denn ein großes Faß muß, bis sein ganzer Inhalt verbraucht ist, zu oft geöffnet werden und die häufige Berührung der Luft schadet dem Fleische.

Es wird in einem trocknen Keller aufbewahrt.

Wer kein Faß hat, wo der Deckel eingeschraubt werden kann, der packe es, auf vorbeschriebene Art eingesalzen, in ein Faß und lasse es vom Büttner zuschlagen. Dieß Fäßchen muß dann platt auf den Boden des Kellers ge-

legt, und täglich mit dem Fuße fortgestoßen werden, damit jedes Fleisch abwechselnd vom Salzwasser berührt wird. — Ist von Letzterm nicht genug im Fasse, so gieße man abgekochtes und wieder erkaltetes Salzwasser durch das Spundloch nach.

Solche Stücke Fleisch, welche viele Knochen haben, salzt man auch auf beschriebene Art ein, legt sie aber alleine in ein Gefäß, und verspeist sie bald. Da sich jene nicht so passend einlegen und pressen lassen, so legt man in das Gefäß, worin sie sich befinden, einen Deckel und auf denselben Steine. Oben darauf kommt dann ein etwas größerer Deckel, um den Zudrang der Luft abzuhalten.

Diejenigen Stücke, in welchen sich das Rückenmark befindet, benütze man frisch, oder haue wenigstens die Röhrenknochen, durch die das Mark läuft, ab. Letzteres hält sich gar nicht lange und der üble Geruch, den solche Stücke annehmen, theilt sich auch den übrigen mit.

Rindfleisch zu räuchern.

Viele Personen können freilich dem geräucherten Rindfleisch keinen Wohlgeschmack abgewinnen; es verdient auch allerdings das geräucherte Schweinfleisch den Vorzug vor Jenem; demohngeachtet sollen meine lieben Leserinen unter den vielen Vorschriften auch eine Anweisung hierüber nicht vermissen.

Vor allem muß ich erwähnen, daß man nur gutes Rindfleisch räuchere; Fleisch von Ochsen, die noch keine schwere Arbeit verrichteten und doch schon 4 bis 6 Jahre

zählen, eignet sich am besten zum Einsalzen und Räuchern. Fleisch von alten Ochsen, noch mehr von alten Kühen, wird geräuchert zähe. —

Ferner wähle man zum Räuchern Stücke ohne oder doch nur mit wenigen Knochen. — Diese salze man so ein, wie schon beim Pöckelfleisch gesagt wurde, und schlichte sie fest und ohne Lücken in ein Faß oder einen Zuber von Eichenholz, der zwischen den untern Reifen eine, durch einen Zapfen verschlossene Oeffnung hat. Ist das Fleisch alles in demselben, so schraube man es ein, wie das Pöckelfleisch, oder beschwere den darauf gelegten Deckel mit aufgelegten großen Steinen.

Sind 14 Tage verflossen, so gieße man gekochtes und wieder erkaltetes scharfes Salzwasser nach. Dieses lasse man täglich ab, zu welchem Verfahren das Faß unten mit einem Zapfen, den man heraus nehmen kann, versehen sein muß, und gieße es wieder über das Fleisch. Während der 4 Wochen, in denen das Rindfleisch so stehen bleibt, packe man es einmal aus und wende jedes Stück um.

Hat man es an einem Orte aufgehoben, wo der Frost nicht eindringen kann, so darf es nach 4 Wochen in Rauch kommen; sollte es gefroren sein, so muß es länger im Salze liegen, besser ist es aber, wenn es nicht dem Froste ausgesetzt wird. In warmer Jahreszeit bleibt es nicht so lange im Salze; wer aber in dieser Zeit Fleisch salzen und räuchern will, darf auf keine lange Dauer desselben rechnen, daher ist es rathsam, im Winter das vorräthige fette Vieh zu schlachten. — Würde man befürchten müssen, daß sich das Wasser nicht halten wird, so gieße

man das alte ab und koche frisches. — Soll das Fleisch nun geräuchert werden, so zieht man durch den obern Theil jedes Stücks eine Schnur oder mehrere zusammengedrehte Fäden und hängt es an glatte Stangen, doch so, daß kein Stück das andere berühre. Diese Stangen werden nun in den Rauchkammern angebracht. In Ermanglung derselben kann man auch die Stangen in den obern Raum der Küche anbringen, und täglich Rauch von grünen Wachholdersträuchern, die man klein gehauen in ein Kohlenbecken bringt, darunter unterhalten. Ist man indessen gezwungen, das Fleisch im Schornsteine aufzuhängen, was man aber nur im Nothfalle thun sollte, weil es dort allzusehr austrocknet, so hängt man es wenigstens auf die Seite, wo es die Hitze nicht unmittelbar berührt.

Es kommt auf die Menge und Güte des Rauchs, dem das Fleisch ausgesetzt ist, an, wie lange es im Rauche hängen bleibt. Zu bemerken ist, daß es nicht hart und trocken werden darf. Rindfleisch bedarf weniger Rauch als das Schweinfleisch. Zum Nachtrocknen hängt man das Fleisch noch ungefähr 8 Tage in luftige Kammern. Dieß muß indessen längstens bis zu Ende des Monats März geschehen; denn wird es einmal warm, so erscheint auch das lästige, dem Fleische so nachtheilige Ungeziefer, legt seine Eier darauf, woraus später die Maden entstehen. — Vom April an verwahrt man also das geräucherte Fleisch an solchen Orten, wo kein Ungeziefer hinzu kann, und wo es weder feucht, noch zu heiß ist. Hat man eine dunkle Kammer, die diesen Forderungen entspricht, so ist es um so besser; außerdem packe man es in Kisten oder in Kamine,

die nicht benützt werden. Hat man wenige Stücke, so kann man sie jedes einzeln in einen Papiersack stecken. — Der Dauer des Fleisches ist es dienlich, wenn man es dick mit trockner Asche bestreut und so lagenweise in eine Kiste packt, doch muß diese an einen trocknen Ort gestellt werden, denn wird Letztere feucht, so schadet es dem Fleische. Daß das auf solche Art aufbewahrte Fleisch vor dem Kochen erst recht rein in warmem Wasser gewaschen, auch wohl noch mittelst eines Strohwisches oder einer Bürste gereinigt werden muß, bedarf wohl keiner Erwähnung. In Asche aufgehoben, behält das Fett am längsten seine eigenthümliche weiße Farbe. —

Manche legen das geräucherte Fleisch in Hobelspäne; ich selbst habe damit noch keinen Versuch gemacht. —

Außer dem Fleische, von dem wir bisher sprachen, findet man an dem geschlachteten Rinde noch andere eßbare Gegenstände, über deren Verwendung ich noch Auskunft zu geben schuldig bin.

Vor allem ist die Zunge ein gar schätzbarer Leckerbissen, die man sowohl frisch kocht, als auch einsalzt und räuchert. Geschieht das Letztere, so schneidet man alles Drüsigte davon ab, salzt den sogenannten Lecker gleich dem übrigen Rindfleisch ein, und hängt ihn in Rauch; doch muß die Zunge sowohl im Salze, als im Rauche wenigstens 14 Tage länger als das andere Fleisch bleiben.

Vom Maul und Füßen kann man eine gute Sulze bereiten.

Letztere sowohl als Ersteres werden, wenn sie reingeputzt sind, recht weich gesotten, ja so weich, daß sich die

Beine leicht vom Fleische lösen. Während des Siedens darf kein Wasser nachgegossen, der Schaum muß aber abgenommen werden. Ist Alles weich, so nimmt man die Stücke aus der Brühe, und läßt Letztere erkalten, damit man das Fett leicht abschöpfen kann. Dann gibt man etwas Essig, einige Pfefferkörner, einige Körner à la mode Gewürz und einige ganze Nelken daran, und läßt alles aufkochen. Während der Zeit aber schneide man alles Fleischigte von Maul und Füßen in kleine Würfel, vermische sie mit klein geschnittenen Zwiebeln und Zitronenbitzelein und bringe die Masse in eine tiefe Porzellainschaale, in die man endlich auch die, von jeder Fettigkeit befreite und durch ein Tuch geseihte Brühe gießt. Bis sich die Masse sulzt, rühre man sie öfters herum, damit sich Fleisch und Flüssigkeit vermische. Sobald sie aber kalt ist, kann man die Schüssel einen Augenblick in siedendes Wasser halten und dann umstürzen. Durch dieß Verfahren löst sich die Sulze von der Schüssel, man kann sie in Scheiben schneiden und gibt sie gewöhnlich mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig vermischt auf die Tafel. Liebhaber von Zwiebeln fügen diese klein geschnitten hinzu.

Gaumen, Briese, Herzen, Milze verkocht man frisch; geschieht dieß nicht mit Lunge und Leber, so hackt man beides in Würste. Die Lunge wird indessen, wie es sich von selbst versteht, zuvor gekocht. Die gewöhlichen Würste vom Rinde sind aber nicht so gut, als die vom Schweine, die bessern Arten sollen unter der Rubrik „Würste" mit aufgeführt werden.

Einsäuerung des Fleisches.

Noch eine Art, das Fleisch wenigstens einige Wochen in gutem Zustande zu erhalten, ist die Einsäuerung. Ich folgte dabei schon mehreren Vorschriften, und fand sie alle gut, sie sollen hier angeführt werden.

Erste Vorschrift.

Man legt das Fleisch, das man einsäuern will, in ein Gefäß von Steingut oder Holz, pfeffert es, gießt guten Weinessig darüber, daß jenes ganz damit bedeckt ist, gibt einen Deckel darauf und preßt ihn mittelst einiger Steine auf das Fleisch.

Nro. 2.

Oder man siedet das Fleisch bis es schäumen will, reibt es mit Salz und Wachholderbeeren ein, und läßt es abkühlen. Ist es kalt, so legt man es in ein Schaff von Eichenholz, streut Lorbeerlaub und Roßmarin darauf und übergießt es mit Weinessig bis es damit bedeckt ist, dann deckt man es zu und beschwert es. Auf diese Art hält sich das Fleisch lange gut. Benützt man es indessen nicht bald, so muß man es vor dem Kochen über Nachts in frisches Wasser legen, damit sich die Säure herausziehe. Bei diesen beiden Arten darf das Fleisch vorher nicht gewaschen werden.

Nro. 3.

Will man Fleisch nur 8 bis 10 Tage aufheben, so wäscht man es und legt es in einen Tiegel, der mit einem Deckel versehen ist. Vorher aber kocht man guten Essig mit Zitronenscheiben, Lorbeerlaub, Roßmarin, Pfeffer und

á la mode Gewürzkörnern, Nelken, Salz und einer Zwiebel, und gießt ihn, wenn er kalt ist, über das Fleisch. Verlangt man keine lange Dauer des Fleisches, so genügt es auch, wenn man es in ein, in Essig getauchtes Tuch schlägt und letzteres täglich mit Essig befeuchtet. — Hammelfleisch und Wildprett kann man auch nach vorgeschriebener Weise einsäuern. Ist jedoch Letzteres stark zerschossen, so hält es sich eben so wenig lange, als solche Stücke Fleisch, an denen viele Knochen sind. Das Wildprett häutet man vor dem Einsäuern ab, das heißt, wenn man einer der beiden letzten Einsäurungsmethoden folgt. Bei den ersten schneidet man nur das Fleisch, woran Blut oder mit den Jägern zu sprechen, Schweiß hängt, aus.

Alles eingesäuerte Fleisch wird an kühlen, trocknen Orten aufgehoben und vor der Annäherung des Ungeziefers bewahrt.

Fleisch längere Zeit frisch zu erhalten.

So wohlthätig alle diese angegebenen Auskunftsmittel sind, um dem Fleische eine längere Dauer zu verschaffen, so ersetzt doch weder das geräucherte Fleisch, noch das ungesäuerte ein gutes Stück frisches Rindfleisch; besonders vermissen wir bei Obigem die gute kräftige Fleischbrühe. Auf dem Lande kann man indessen nicht täglich frisches Fleisch beziehen, und es ist gewiß jeder Hausfrau, die diesen Mangel fühlt, willkommen, Mittel zu erfahren, durch deren Anwendung sie selbst im Sommer das Fleisch einige Tage im frischen Zustande erhalten kann. —

Eines derselben ist, das Fleisch in süße Milch zu legen, womit man täglich wechselt; in einer Oekonomie ist dieß keine Verschwendung, indem man ja selbst die Milch, worin das Fleisch 24 Stunden gelegen ist, noch den Schweinen reichen kann. —

Will man es nicht in Milch legen, so bestreue man es mit etwas Pfeffer und Ingwer und wickle es täglich in frische Brennnesseln. Oder man schlage es in ein Tuch, und lege es in rohen Hirs.

Auch kann man es, doch ungesalzen, so lange sieden lassen, bis es nicht mehr schaumt, worauf man es aus der Brühe nimmt, und diese sowohl, als Ersteres, so bald es kalt ist in den Keller stellt. Am folgenden, oder am zweiten Tage, (so lange hält es sich) kocht man es vollends gar, wobei man es natürlich salzt.

Hat man einen kühlen Keller, oder noch besser wohl eine Eisgrube, so kann man die Anwendung aller dieser Vorschriften ersparen.

Vom Schweinfleisch.

Das Schlachten.

Wie beim Rinde, verrichtet auch beim Schweine die Schlächterei der Metzger; aber ihr lieben Hausmütter sehet ihm auch hier recht auf die Finger, daß er, besonders beim Waschen der Gedärme, die höchste Reinlichkeit beobachte. Auch möcht ihr bestimmen, ob beim Zerlegen des Schweins der Rücken desselben an einander bleibe, oder ob das

Schwein in zwei Hälften getheilt werden soll. Ich rathe zu Letzterem, weil man dadurch mehr Stücke gewinnt, an denen keine Knochen sind. Man schneidet dann das Schwein entzwei, löst die Schinken heraus, schneidet von den Speckseiten die Rippen ab, und läßt jene so groß als möglich. Will man den Rückbraten frisch verspeisen, so werden die Speckseiten aber etwas schmäler. Außerdem kann man auch die sogenannten Ohrbacken salzen und räuchern; alle andern kleinen Stücke, Rippen, Knochen, Rüssel, Füße werden aber entweder frisch gekocht, oder alleine in ein Gefäß gelegt, gesalzen und bald verbraucht. —

Ferner hängt es von der Bestimmung der Eigenthümer der Schweine ab, ob diese abgebrüht oder abgesengt werden sollen. Durch beides bringt man die Borsten von der Haut der Thiere weg. Das Absängen, welches mittelst brennendem Stroh geschieht, ist umständlicher und kostspieliger, als das Brühen, doch erhält es oft demohngeachtet den Vorzug, weil das Fleisch, vornehmlich die Schwarte, einen angenehmeren Geschmack vom Sengen bekommt. — Diese läßt man auf den Stücken, welche später eingesalzen werden sollen. Von denen, welche man frisch benützt, zieht man sie herunter und kocht sie, nebst dem Speck, Lunge, Herz, Milz u. s. w. Das eben Genannte wird größtentheils zu den Würsten verwendet. Oft wird aber schon am Mittage des Schlachttages ein Theil davon sogleich verzehrt, ja manche Personen halten ein solches halb gekochtes Schwärtlein, mit Salz und Pfeffer genossen, für eine Delikatesse.

Vom Einpöckeln.

Hievon habe ich nicht Viel zu erwähnen, weil schon alle dabei zu beobachtenden Vortheile beim Einpöckeln des Rindfleisches mitgetheilt worden sind; nur so viel bemerke ich, daß man das Schweinfleisch gewöhnlich lieber räuchert, als einpöckelt, während man dem gepöckelten Rindfleisch den Vorzug vor dem geräucherten gibt. Pöckelt man aber doch Schweinfleisch ein, so vermehre man die beim Rindfleisch angegebene Portion von Salz und Salpeter; man rechne z. B. auf den Centner Fleisch 1 Pfd. Salz und 1 Lth. Salpeter mehr. Noch ist zu bemerken, daß man das Schweinfleisch nicht gleich nach dem Verhauen einsalze, da das Schein warm zerlegt wird; man lasse das Fleisch also erst erkalten, aber ja nicht gefrieren.

Vom Einsalzen und Räuchern.

Will man von dem geschlachteten Schweine kein Fleisch einpöckeln, so reibe man Schinken und Speckseiten recht wohl mit Salz, unter das Salpeter, etwas Pfeffer und etwas gequetschte Wachholderbeere gemischt worden sind, ein. Schlichte es dann, wie das gesalzene Rindfleisch, in ein Faß, und behandle es, wie beschrieben wurde; auch beim Räuchern desselben gilt das dort Erwähnte. —

Eine neuere Erfindung kann ich hier nicht unberührt lassen. Es ist diese das Ausbeinen der hintern Schweinsschlegel, die geräuchert werden sollen. Sie halten sich länger, weil, wie schon oft gesagt wurde, Knochen der

Dauer des Fleisches schaden, dürfen nicht so lange im Salze bleiben als die, worin der Knochen noch steckt und machen es möglich, große, schöne Schnitten daraus zu gewinnen. Das Ausbeinen, das durch einen, der Länge des Schlegels nach, mit einem scharfen Messer angewandten Schnitt geschieht, muß so lange das Fleisch noch warm ist, vorgenommen werden. Gleich darauf gibt man dem Schlegel eine schöne runde Form, und legt ihn unter eine Presse, wo er wenigstens 24 Stunden liegen bleibt; denn es ist eine Bedingung des Gelingens dieses Versuchs, daß die beiden Theile des Schinkens so auf einander gepaßt werden, daß durchaus kein Zwischenraum entstehe. Erst nach Verlauf dieser Zeit reibt man ihn auf beiden Seiten mit Salz, Salpeter u. s. w. ein, und behandelt ihn, wie schon beschrieben wurde.

Beint man den hintern Schlegel aus, so läßt man ihn, wie den kleinern vordern und die Speckseiten, 6 Wochen im Salze. Sind aber die Knochen noch darin, und es ist ein großer Schinken, so darf er schon 8 Wochen eingesalzen liegen. Einen solchen kann man auch vor dem Einsalzen tüchtig klopfen. Schweinfleisch verträgt etwas mehr Rauch, als Rindfleisch. — Wenn es geräuchert ist, wird es aber ebenso, wie das geräucherte Rindfleisch, aufbewahrt.

Hammel- und Kalbfleisch, selbst Wildprett, kann man einsalzen und räuchern, auch pöckeln; doch ist es bei weitem nicht so gut als Schwein- und Rindfleisch. Hammelfleisch darf aber nur 3 Wochen, Kalbfleisch und Wildprett kaum 14 Tage im Salze, auch kürzer im Rauche bleiben, als die andern Fleischarten.

Recht gut ist jedoch ein

geräuchertes Spanferkel.

Zu dem Ende schneide man dasselbe in Viertel, reibe diese mit Salz und Salpeter ein, lege sie in ein Schaff, decke es zu und drücke den Deckel mit Steinen ein. Nach 8 Tagen hänge man es auf, und mache einige Tage einen Wachholderrauch darunter. Schweinszungen räuchert man ebenso, doch lasse man sie wenigstens 14 Tage bis 3 Wochen im Salze.

Geräucherte Gänse.

Man räuchert die Gänse auch auf ähnliche Weise.

Ist die Gans geputzt, so wird sie am Rücken aufgeschnitten und wie das Spanferkel eingesalzen. Nach acht Tagen spannt man Späne in den hohlen Leib der Gans, umbindet sie mit Papier, hängt sie auf, und räuchert sie mit Wachholdern. Auf 1/4 Maaß Salz rechnet man 1 Lth. Salpeter. Dringt durch das Papier nicht so viel Rauch, daß die Gänse gelb werden, so nimmt man es während der letzten Tage weg. Manche Personen umbinden die Gänse erst dann mit Papier, wenn sie schon einige Tage im Rauche gehangen sind.

Spickgänse.

Wer sogenannte Spickgänse bereiten will, mäste vorerst die Gänse recht fett, dann putze man sie sauber, schneide sie in Hälften, reibe sie mit Salz ein und bestreue sie damit. Nachdem schlichte man sie in ein Schaff, decke

sie zu und zwar so, daß der Deckel auf den Gänsen liegt, und beschwere denselben. Nach drei Tagen nehme man sie aus dem Salze, mache an die Kniee Schleifen von Bindfaden, wälze die Gänse in Weizenkleie herum und hänge sie so, daß kein Stück das andere berühre, auf. Dann mache man einen Wachholderrauch darunter. Sind die Gänse hinglänglich geräuchert, so hängt man sie 8 Tage in die Luft, worauf man die Kleie abreibt und die Gänse, wie anderes geräuchertes Fleisch aufhebt. Man genießt sie roh oder gebraten. Ist ersteres der Fall, so trägt man sie in ganzen Hälften auf; will man sie kochen, so schneidet man sie und bratet sie mit Butter, Wasser und Zitronen. Wer große Spickgänse haben will, der wähle Ganserte, Gänsinen haben indessen zarteres Fleisch.

Verschiedene andere Arten, Fleisch einzusalzen und zu räuchern

Meinem Versprechen zu Folge erhalten meine lieben Leserinen nun einige Mittheilungen anderer, von den frühern abweichender Vorschriften, das Fleisch einzusalzen und zu räuchern.

Findet eine oder die andere, nach vorgenomener Probe, den Beifall nur bei Einer meiner aufmerksamen Freundinen, so ist die kleine Mühe, welche diese Einschaltung machte, reichlich belohnt.

Vorschrift Nro. 1.

Vier Pfd. Salz, 1½ Pfd. Zucker, und 1 Lth. Salpeter wird in 6 Maaß Wasser gesotten, und nach dem

Erkalten über das Fleisch gegossen, über dem es oben stehen soll. Dann wird dieses bedeckt und beschwert, wie das Vorige. —

Zur längern Dauer reibt man das Fleisch vorher mit Salz ein, auch wenn es geräuchert werden soll, geschieht dieß. Will man es in den Rauch hängen, so nimmt man das Fleisch nach 14 Tagen aus dem Wasser und beobachtet das schon beschriebene Räucherungsverfahren.

Nro. 2.

Manche Personen klopfen das Fleisch, das sie räuchern wollen, reiben es stark mit Salz und Salpeter, auch an den Knochen mit Pfeffer ein, und hängen es gleich darauf in den Rauch, andere lassen es 3, andere 8 Tage so liegen, ehe sie es räuchern, wieder andere reiben das Fleisch mit heißem Salze ein. Ich jedoch enthalte mich jeder Anpreisung dieser Methoden.

Nro. 3.

Ein Stück Fleisch, am besten Rindfleisch, wird mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt, und eine Viertelstunde gekocht, dann nimmt man es aus dem Topfe, reibt es, sobald man die Hand daran leiden kann, mit Salz und Salpeteter ein, und läßt es kalt werden, hierauf kommt es in ein Gefäß, in das man Salz thut, und auch auf das Fleisch streut man Salz und Salpeter, dasselbe wird zugedeckt, beschwert und nach 24 Stunden in Rauch gehängt. Ißt man es aus dem Pöckel, so muß es mit dem Wasser, das sich sammelt, begossen werden, ist jedoch schon nach einigen Tagen zum Verbrauch tauglich. —

Schweinsjung.

Da diejenige Hausfrau, welche ein Schwein schlachten läßt, über die zweckmäßige Verwendung aller Theile desselben Rechenschaft zu geben im Stande sein muß, so liegt mir auch die Belehrung darüber ob. — Zwar macht man aus einem großen Theil der Eingeweide Würste, doch was nicht dazu benützt wird, und was man zu dem sogenannten Schweinsjung rechnet, will ich hier aufzählen, und angeben, was darüber zu sagen ist. Es begreift Zunge, Milz, Briese und Nieren in sich, und wird meist in Butter gebraten, und von Vielen als Leckerbissen verzehrt. Die drei ersten Gegenstände müssen jedoch vor dem Braten gesotten werden. Räuchert man indessen die Zunge, so bleibt sie natürlich im rohen Zustande.

Die Würste.

Diese Abtheilung bietet mir reichen Stoff zur Mittheilung für meine lieben Leserinen; denn wie vielerlei Gattungen Würste gibt es nicht? und es lohnt sich schon der Mühe, Kenntniß davon zu besitzen.

Eine schmackhaft bereitete Wurst ist eine gar gute Speise, wodurch sich eine Hausfrau den Dank ihrer Gäste und Hausgenossen erwerben kann. Um meine lieben Leserinen in den Stand zu setzen, sich diese Befriedigung zu verschaffen, sollen sie allerlei darüber vernehmen. Ich bitte also um geneigtes Gehör.

Die Blutwurst.

Sprecht nicht meine lieben Freundinen, „ach wie gemein! verlohnt sichs wohl der Mühe, der Bereitung derselben besondere Aufmerksamkeit zu widmen?" O gewiß — eine gute Blutwurst ist nicht zu verachten, also auch nicht die Vorschrift, nach der sie sich schmackhaft bereiten läßt. —

Zur Blutwurst schneidet man gekochten Speck in Würfelchen, bestreut ihn mit pulverisirten Majoran, gestoßenem Pfeffer, desgleichen á la mode Gewürz und Nelken, vermengt Alles wohl und füllt es in weite Därme, dann gießt man noch das Blut, das mit etwas Brühe, in der der Speck gesotten wurde und die mit Milch vermischt worden ist, hinein. — Ist dieß geschehen, so schüttelt man jede Wurst, bindet sie mit einigen zusammengedrehten Fäden aus starkem Garn zu, und siedet sie. Gewöhnlich geschieht dieß in einem eingemauerten Kessel, unter welchem man ein mäßiges Feuer erhält; denn wenn die Würste zu stark kochen, so platzen sie auf. Deshalb läßt man auch das Wasser nicht zu stark strudeln, wenn man die Würste hinein thut. Eben so wenig darf man zu viel Würste auf einmal in den Kessel thun. Während des Kochens nimmt man jede Blutwurst aus dem Kessel und schüttelt sie, worauf man sie wieder ins Wasser thut, bis sie gar ist. Dieß ist der Fall, wenn beim Hineinstechen kein Blut, sondern klares Fett heraus läuft. — Man nimmt für gewiß an, daß die Würste, in welche man vor dem Kochen einigemale mit der Gabel hineinsticht, nicht platzen.

Oekonomen, welche nebst den Schweinen auch ein Rind schlachten, mischen Rindsblut unter die Würste; doch macht es dieselben strenge; vom Rindsblut **alleine** sind sie schlecht. Das Blut sowohl vom Rind, als vom Schweine, das zu den Würsten verwendet werden soll, muß gleich beim Schlachten der benannten Thiere aufgefangen, und so lange gerührt werden, bis es kalt ist, sonst wird es knollicht. Trotz dieser Vorsichtsmaßregel entsteht indessen dennoch öfters ein Klümpchen, weshalb es vor dem Eingießen in die Würste geseiht werden soll. Man kann die Blutwürste auch räuchern, doch dürfen sie nicht lange im Rauch bleiben und müssen bald verspeist werden, später sind sie ungesund.

Auf ähnliche Weise wird der Magen und Dümpfel gefüllt. Ersterer ist bekannt unter dem Namen

Preßsack.

Dazu schneidet man die gereinigten und weich gekochten Ohren, Speck, an dem aber die Schwarte sich noch befindet, und alles, was man vom Schweinsjung nicht anders verwenden will, in dünne Streifchen; die Nieren taugen aber nicht dazu. Hingegen kann man unter diese Masse in Scheiben geschnittene Bratwürste mengen, auf jeden Fall mischt man Salz, Pfeffer, à la mode Gewürz und Nelken darunter. Ist nun Alles gehörig untereinander, so füllt man die Hälfte des wohl gereinigten Magens damit an, und gießt sodann mit Speckbrühe und Milch verdünntes Schweinsblut darauf. Hierauf wird der Magen zugebunden und wohl geschüttelt. Nachdem sticht

man mit einer Gabel viele Löchlein hinein, und bringt ihn in den Kessel, wo er wenigstens noch einmal so lang, als die gewöhnlichen Blutwürste kochen, und während dieser Zeit einigemale herausgenommen und geschüttelt werden muß. Ist der Magen gar, so legt man ihn, wie die andern Würste auf reines Stroh zum Abkühlen. Hier bleibt er indessen nur kurz, und muß, zwar nicht so lange er heiß ist, doch noch warm, unter die Presse gebracht werden. Das Pressen darf nicht gleich im Anfang allzustark, sondern muß erst nach und nach geschehen. Beobachtet man diese Vorsicht nicht, so platzt die Magenhaut auf. In gehörigen Zwischenräumen darf man jedoch die Presse immer mehr abwärts schrauben, bis sich keine Flüssigkeit mehr in der Wurst befindet. Auf diese Weise behandelt, hält sich, besonders im Winter, der Preßsack einige Wochen; will man ihn länger aufheben, so räuchert man ihn.

Weder in der Presse, noch im Rauche darf den Preßsack der Frost berühren, dieselbe Regel gilt auch beim Räuchern der andern Würste. —

Den Dümpfel kann man wie den Magen füllen, und pressen. —

Hat man nicht hinlänglich Därme, so kann man selbst die Blase anstatt derselben benützen, und sie mit Blutwurstmasse füllen. Daß sie vorher wohl gereinigt werden muß, versteht sich von selbst. Ist dieß geschehen, so bläst man sie mittelst eines abgekoppten Federkiels, den man in die obere Oeffnung steckt, auf, füllt sie, wie schon gesagt wurde, bindet sie zu und kocht sie so lange wie den Magen; sie läßt sich auch räuchern.

Braucht man die Blase nicht statt eines Darms, so bindet man sie nach dem Aufblasen zu, läßt sie am warmen Ofen trocknen, und hebt sie auf. Später benützt man sie dann zum Ueberbinden der Töpfe und Gläser, in denen man Schmalz und eingemachte Früchte aufbewahrt. Nur muß sie, ehe man sie also gebrauchen kann, naß gemacht werden, wodurch sie mild wird, und sich leicht über jedes Gefäß ziehen läßt, in das dann keine Luft eindringen kann.

Die Leberwürste

sind auch eine bekannte Gattung Würste; ihre Bereitung entscheidet, ob man sie unter die guten Arten zählen darf. Zu diesen Würsten benützt man die dünnen Schweinsdärme, zu den Blutwürsten die weiteren. Zur Fülle hackt man die Leber, Lunge und Herzen der Schweine, das Netz, (wenn man es nicht anders in der Küche verwendet) und einige Pfunde gekochten Speck. Zur Würze braucht man Salz, Pfeffer, à la mode Gewürz, Nelken, Majoran und Thymian. Ist Alles wohl vermengt, auch etwas Speckbrühe daran gegossen, so füllt man die Masse in die dazu bestimmten Därme, bindet diese zu, stupft und kocht sie. Gut ist es, wenn jede Gattung Würste alleine gesotten wird. — Will man Blut- und Leberwürste frisch verspeisen, so kocht man sie vorher noch einmal; räuchert man sie aber, so taugen sie gleich dazu, so bald sie kalt sind. Man hängt sie an Stangen, doch so, daß keine die andere berührt, bringt diese im obern Raum der Küche an, und macht einen Wachholderrauch darunter. Es genügt, wenn sie ein oder zwei Tage im Rauche bleiben.

Sie halten sich geräuchert länger, als die Blutwürste, brauchen auch nicht wie jene, vor dem Genuß nochmals gesotten zu werden, sondern man kann sie gleich roh verkosten. Wer sie warm speisen will, kann sie indessen auch sieden.

Um recht viel Würste zu bekommen, fügen manche Personen der Leberfülle noch Semmeln zu; thut man dieß, so schneidet man sie in kleine Würfel und weicht sie in Speckbrühe. — Dann sind sie jedoch zum Räuchern weniger geeignet.

Von Rindsleber und Lunge kann man auch solche Würste bereiten; allein man muß auf jeden Fall Schweinsfett darunter hacken. — Selbst dann sind sie indessen weniger gut, als die Leberwürste, welche man mit der Schweinsleber u. s. w. füllt. —

Krautwürste.

Wer das Kraut liebt, lasse unter einen Theil der oben erwähnten Leberfülle gebrühtes Weißkraut und einige abgeschälte Zwiebeln hacken. Das Räuchern dieser Würste ist aber nicht zu empfehlen.

Bratwürste.

Nun kommt eine Gattung Würste, die am Schlachttage, d. h., wenn man sie nicht gleich kosten will, nicht gesotten zu werden brauchen. Man gibt sie ohnedem am liebsten gebraten zu Tisch.

Zum Füllen derselben nimmt man ebenfalls ungekochtes Fleisch, am besten von den hintern Schlegeln. Braucht man nicht viele Bratwürste, so benützt man dazu die Ab-

schnitte, welche man gewinnt, wenn man den Schinken eine schöne gerundete Form gibt, und anderes mageres Schweinfleisch. Man hackt es recht fein, fügt Salz, Pfeffer, Majoran und Zitronenbitzelein hinzu, und füllt sie vorsichtig in die Därme. Sie werden nicht gebunden, sondern man dreht nur am Ende der Wurst den Darm etwas zu. —

Wer recht gute Bratwürste füllen läßt, gibt ausgegrätete, gehackte Sardellen dazu. Bei denen, die man räuchern will, bleiben jedoch Sardellen und Zitronen weg.

Hirnwürste.

Ein Theil von der Bratwurst- oder Leberfülle, unter die man das Schweinshirn hackt, kommt in den Afterdarm; zu einer Wurst ist er zu lang, man unterbindet ihn also, und kann daraus 3 bis 4 Würste machen. Sie werden wie die Leberwürste gesotten, aber nicht geräuchert. — Vor dem Genuß schmort man sie häufig in Schmalz.

Augsburger Würste.

Zwei Pfund noch warmes Rindsleisch werden gehackt, mit Salz bestreut und mit ½ Maaß Wasser geknetet. So bleibt die Fülle über Nacht stehen. Am andern Tag mengt man ½ Pfd. Speck, in kleine Würfel geschnitten, und Pfeffer darunter, füllt Alles in weite Rindsdärme und räuchert die Würste. —

Braunschweiger Würste.

Zu 12 Pfd. magerm Schweinfleisch nimmt man 2 Pfd. Speck, befreit das Fleisch von Haut und Knochen und

hackt es nebst dem Specke sehr fein, dann würzt man es mit 4 Lth. Salpeter, 2 Lth. weißem Pfeffer und etwas Salz; stopft alles fest in Rindsdärme, läßt die Würste einige Tage liegen und hängt sie eben so lange in den Rauch.

Cervelate Würste

bestehen aus Rind- und Schweinfleisch. Von Ersterm werden 2, von Letzterm 5 Pfd. fein gehackt. Dazu kommen 8 Lth. Salz, 2 Lth. grob gestoßener Pfeffer, 1 Lth. à la mode Gewürz und 1 Pfd. in Würfel geschnittener Speck. — Diese Masse füllt man gleich der vorigen in Rindsdärme; dann werden die Würste einen Tag am Ofen getrocknet und hierauf geräuchert. —

Andere Art.

Vier Loth Salpeter, etwas weniger gestoßener Pfeffer, 2 Lth. à la mode Gewürz, und 1 Löffel voll Knoblauchsaft wird unter 10 Pfd. fein gehacktes Schweinfleisch und 7 Pfd. mageres Rindfleisch vom hintern Viertel gemischt, und in mittlere Rindsdärme, die man zuvor in Wein geweicht hat, gefüllt. Nachdem sie recht fest eingestopft worden sind, bindet man sie zu, und hängt sie 24 Stunden auf. Zeigt sich nach Verlauf dieser Zeit ein leerer Zwischenraum, so füllt man die Würste nach, worauf man sie räuchert und in die Luft hängt.

Knackwürste.

Von 10 Pfund Rindfleisch und 4 Pfd. Schweinfleisch wird alles Häutige weggeschnitten, und das Fleisch fein gehackt, worauf man es mit 1/2 Pfd. Salz und 4 Lth.

gestoßenem Pfeffer vermischt, und sodann einige Stunden stehen läßt. Nach Verlauf derselben fügt man 2 Pfd. klein gewürfelten Speck dazu, stopft die Fülle fest in Rindsdärme, hängt sie zum Trocknen einen Tag in die Nähe des Ofens, dann 1 oder 2 Tage in Wachholderrauch, und endlich in die Luft.

Salamiwürste.

Das hiezu benöthigte Fleisch, 5 Pfd. Rindfleisch und 3 Pfd. Schweinfleisch, wird klein, 3 Pfd. Speck aber grob gehackt. Dieß Gehäck muß 24 Stunden ruhen; diese Zeitbestimmung gilt für den Winter, im Sommer darf eine kürzere Frist beobachtet werden. Nach ihrem Ablauf kommen 10 Lth. Salz, 4 Lth. Pfeffer und 3 Lth. Cardamum darunter, sodann füllt man weite Därme mit der Masse an, sticht kleine Löcher in jene und hängt die Würste in einen schwachen Rauch. Ueberhaupt ist bei allen Würsten zu beachten, daß sie nicht lange im Rauche hängen bleiben, und daß sie nur Rauch, keine durch Flamme erregte Hitze berühre.

Die geräucherten Würste können, wie das geräucherte Fleisch aufgehoben werden. —

Die sechs zuletzt aufgeführten Arten Würste kocht man nach dem Räuchern nicht mehr. — Sie werden sehr gerne gegessen, und halten sich auch längere Zeit; vorzüglich, wenn man sie so fest einfüllt, daß nirgends ein leerer Raum in ihnen entsteht. Um die Luft, die sich in den Därmen sammelt, zu entfernen, sticht man beim Einfüllen immer kleine Löcher dazwischen hinein.

Am Schlusse dieser Abhandlung finde ich es nicht überflüssig, noch Einiges über das Einfüllen der Würste im Allgemeinen zu sprechen; denn wenn schon gewöhnlich der Metzger sich dieß Geschäft nicht nehmen läßt, und es mit einer, durch Uebung erlangten Fertigkeit verrichtet, so könnte doch auch die Hausfrau in den Fall kommen, ebenfalls dabei Hand anlegen zu müssen, und dann ist es ehrenvoll für sie, wenn sie sich nicht erst durch ihre Gehilfen belehren zu lassen braucht, sondern sich, wie bei andern Verrichtungen, auch hier geschickt zeigt.

Zum Wurstfüllen braucht man sogenannte Würstbügel von Messing oder Horn. Durch diese wird die Fülle in die Därme gedrückt, indem man den Darm am obersten Ende so weit umkrempt, daß er sich über einen Theil des eingesetzten Bügels ziehe. Hierauf hält man diesen in der linken Hand mit dem Daumen und Zeigefinger fest, damit der Mund des Darms nicht von dem Bügel weiche, und stopft mit der rechten Hand die Fülle hinein; ja, da die linke Hand stets dieselbe Richtung behalten muß, schiebt man auch mit der rechten Hand das Gehäck nach und nach immer weiter bis zum Anfange des Darms.

Bei Würsten, welche gebunden werden, muß eine andere Person mit der dazu bestimmten Schnur sich in der Nähe befinden, und eine dritte legt solche Würste, welche man kochen muß, in ein daneben stehendes Schaff oder Mulde, das mit lauem Wasser gefüllt ist. Zum Eingießen des Bluts in die Blutwürste bedient man sich kleiner, vorn mit einer Schnaupe versehener Becher. —

Vom Ausschmelzen des Unschlitts und Schweinschmalzes.

Noch ein recht nützliches Ergebniß vom Einschlachten ist das Fett, welches wir von den gemästeten Thieren gewinnen. Wollte man es jedoch lange im rohen Zustande liegen lassen, so würde es übelriechend und unbrauchbar werden; und doch kann man es nicht Alles auf einmal, bald nach dem Schlachten, verbrauchen. Was ist also zu thun? — Man schmelzt es aus, und die Angabe der, dabei zu beobachtenden Regeln sei der Zweck dieses Abschnitts. —

Das die Gedärme des Rinds umgebende Fett, das Unschlitt, zum Seifensieden und zur Lichterbereitung nöthig, kann zwar, wenn obiges Geschäft bald nach dem Schlachten vorgenommen wird, einige Wochen im rohen Zustande aufgehoben werden. Man thut zu dem Zweck das schon etwas ausgetrocknete Unschlitt in einen Sack, und hängt es an einem trocknen, luftigen Orte auf, wo keine Mäuse dazu gelangen können.

Will man aber aus dem Unschlitt Lichter verfertigen, oder dauert es zu lange vom Schlachttage bis zum Tage, an dem man Seife siedet, so schmilzt man Jenes aus. Dieß geschieht auf folgende Weise:

Man schneidet das Fett, das aber nicht mehr warm sein darf, in kleine Stücke, und thut diese in einen Kessel, in dem sich schon etwas Wasser befindet. Unter den Kessel macht man dann ein schwaches Feuer, damit das Unschlitt nach und nach schmelze. — Das auf der Oberfläche sich

zeigende flüssige helle Fett wird dann immer sogleich abgeschöpft und durch einen Seiher in ein Gefäß gegossen, das man mit frischem Wasser ausgeschwenkt hat. Das harte Fett löst sich leichter, wenn es noch warm in ein naßes Geschirr kommt. Kocht sich das Wasser im Kessel ein, so gießt man frisches nach. Das unreine, und mit Haut vermischte Fett, (Grieben) das zurückbleibt, hebt man alleine auf, indem man es zum Seifensieden verwenden kann. Man thut wohl, wenn man die Grieben nicht zu sehr ausbraten läßt, das Unschlitt bleibt heller; die davon gegossenen Lichter werden also weißer. Schmelzt man Unschlitt aus, das man einzig und allein zu Lichtern benützt, so werfe man mit demselben etwas Alaun und Salz in den Kessel, in dem sich auch etwas Wasser befinden muß. — Dies Verfahren erhöht die Weiße der Lichter.

Gehört aber das Unschlitt, das man schmelzt, zur Seife, und verlangt man nicht, daß sie besonders weiß werde, so kann man das reine Unschlitt und die Grieben beisammen lassen und beides mit einander, wenn es geschmolzen ist, in die Aufbewahrungsgefäße gießen. Soll die Seife aber ganz schön werden, so sondert man beides ab.

Das Fett von Schaafen und Ziegen schmelzt und benützt man ebenso, als das vom Rinde.

Ueber das vom Schweine verfügt man gewöhnlich anders; doch taugt es auch zum Sieden der Seife. Jetzt spreche ich aber vom gewöhnlichen Gebrauch.

Die im Innern des erwähnten Thieres liegenden großen Klumpen Speck, die sogenannten Schmeerlaibe, werden häufig zum Schmieren der Schuhe und Stiefel ver-

wendet. Um aber diese Schmeer zu sichern, daß sie keinen üblen Geruch annehme, legt man die einzelnen Stücke auf einem Brett auseinander, bestreut sie mit Salz und wickelt dann jedes in der Form eines Laibes zusammen.

Will man diese Schmeerlaibe aber zum Kochen oder zum Brennen in Lampen benützen, so schmelzt man sie, wie das Unschlitt aus. Von fetten Schweinen bleibt ohnedem manches Stück Speck zum Ausschmelzen übrig, mit dem auf gleiche Art verfahren wird. Das Nierenfett vom Ochsen schmelzt man auch oft zum Kochen aus; thut man dieß, so ist anzurathen, daß man die Hälfte oder doch wenigstens den vierten Theil Schweinsfett darunter mischt.

Um dem Fett, das man ausschmelzt, einen lieblichen Geschmack zu geben, wirft man einige geschälte und zerschnittene Borsdorferäpfel mit in den Tiegel oder Kessel. Nach dem Ausschmelzen bringt man diese Aepfel wieder auf die Seite; das Fett aber gießt man in steinerne Töpfe, in welche man, um die Dauer des Schmalzes zu sichern, einige Pfefferkörner wirft.

Was übrigens vom Aufbewahren des Rindschmalzes schon früher gesagt wurde, gilt hier eben so gut.

Die Grieben vom Schweinsfett hebt man, wenn man sie nicht in der Küche benützt, zum Sieden der Seife auf.

Von der Verfertigung der Lichter.

Es ist Grundsatz einer jeden guten Hausfrau, und Ihr meine lieben Leserinen wollt wohl alle diesen Namen verdienen, so wenig als möglich baares Geld für den

Hausbedarf auszugeben und Alles, was nur thunlich ist, im Hause und unter ihrer Aufsicht bereiten zu lassen.

Wie sollte nun wohl gar die Landwirthin die Lichter kaufen wollen, da sie ja durch das Rinvieh, das sie mästen läßt, das Unschlitt gleich bei der Hand hat, und sich das beste, das dazu geeignetste selbst auswählen kann. Welches ist aber das Geeignetste?

Erfahrene Hausfrauen entscheiden sich für das Unschlitt, von einer gut gemästeten Kuh; das vom Ochsen ist etwas zu schmierig, und muß wenigstens mit Hammelunschlitt gemischt werden. Zu gezogenen Lichtern nehme man indessen etwas mehr Rindsunschlitt, zu gegossenen mehr Hammelsunschlitt. Vom Hammelsunschlitt allein genommen, werden die Lichter zwar schön weiß, allein sie brennen schnell.

Wer Unschlitt kauft, gebe lieber einen Kreuzer mehr fürs Pfund aus, und suche dann schönes zu bekommen; denn beim häutigen Unschlitt erleidet man gar viel Abgang; Nierenunschlitt ist das beste.

Hat man das Unschlitt in Bereitschaft, so richte man die Dochte zurecht. Diese macht man von Baumwolle und leinenem Garn. Erstere brennen heller, die leinenen sparsamer; daher vereinigt eine erfahrene Hausfrau beide Vortheile zu ihrem Nutzen und macht die Dochte, halb von Baumwolle, halb von Garn. Weil man aber auch gerne das Schöne mit dem Nützlichen verbinden will, so nehme man ein gebleichtes Garn dazu; hat man aber gerade keines bei der Hand, so sorge man wenigstens, daß das Garn, welches man dazu verwenden will, gesotten, geklopft

nnd rein von Egen und Knöpfchen sei. — Habt ihr, meine lieben Leserinen, diese Regeln beobachtet, so schneidet dann Garn und Baumwolle, dreht beides, doch nicht zu fest zusammen, und macht auch die Dochte nicht zu dünne; Eure Lichter würden sonst zu dunkel brennen, und Ihr, wenn Ihr bei dem Scheine derselben eine Arbeit vornehmen wollet, müßtet Eure Aeuglein allzusehr anstrengen.

Daß die Dochte alle einerlei Länge haben müssen, versteht sich bei einer accuraten Hausfrau von selbst. Ob aber jede weiß, daß jene noch einer Vorkehrung bedürfen, ist eine andere Frage, und ich fürchte nicht, der Anmassung beschuldigt zu werden, wenn ich meine Belehrungen über diesen Gegenstand mit dem Rathe fortsetze, daß man die Dochte, sobald sie gefertigt sind, mit einem halb aus Wachs, halb aus Unschlitt bereiteten Sälbchen bestreichen soll. Tunkt man sie vorher noch in Branntwein, worin etwas Kampfer aufgelöst wurde, so brennen sie heller. Andere tauchen sie vorher in Kalkwasser, in dem man Salpeter aufgelöst hatte; andere in scharfen Weinessig. Jedenfalls müssen sie aber getrocknet werden, ehe man sie mit erwähnter Masse bestreicht.

Sind nun aber auch die Dochte in Ordnung, hat man das Unschlitt znr Hand, so kann man doch nicht gerade jeden Tag Lichter ziehen; denn wie jedes Ding seine Zeit haben will, so ist es auch bei diesem Geschäfte. Dieß darf weder an einem zu kalten, noch zu heißen Tag, oder in einem warmen Zimmer vorgenommen werden. In großer Kälte springt das Unschlitt; in der Wärme besteht es nicht, wie es sollte. Die geeignetste Zeit ist der Herbst.

Hat man sich nach dieser Bestimmung Zeit und Ort gewählt, so lasse man das Unschlitt schmelzen, und gieße es in einen Topf, der etwas höher ist, als die Dochte lang sind. Damit das Unschlitt flüßig bleibt, muß dieser auch etwas siedendes Wasser enthalten. Während der Talg schmilzt, bringt man die Dochte herbei. Am besten ist es, wenn man runde, mit Löchern und mit Henkeln versehene Brettchen hat, in die man jene hängen kann. Statt des Brettchens kann man sich eines Reifs bedienen, der etwas enger, als die Oberfläche des Topfes ist. An diesen hängt man in gehörigen Zwischenräumen die Dochte. In jedem Fall ist aber das erwähnte Brettchen vorzuziehen. Oben werden sie dann mit Hölzchen befestigt; das Brettchen aber hält man über den Topf, worin sich das geschmolzene Unschlitt befindet, und taucht die daran herabhängenden Dochte 2 bis 3 Mal langsam in den Talg. Nachdem die Lichter ein wenig abgeträuft sind, hängt man sie, doch so, daß keines das andere berührt, an Stäbe, die auf zwei Stühle oder sonst ein Gestell gelegt werden. Sind alle Dochte das erstemal eingetaucht worden, so beginnt man die Arbeit aufs Neue und fährt so lange auf ähnliche Weise fort, bis die Lichter die beliebige Dicke haben. Das verbrauchte Unschlitt wird immer durch neues, warmes ersetzt; später, wenn man kein Unschlitt mehr hat, kann man auch heißes Wasser nachgießen; denn der Topf muß stets voll erhalten werden. Manche Personen haben statt des Topfes einen Trog oder Kübel von Eichenholz; wieder andere bedienen sich wohl des Topfes oder eines Kessels, und machen unter demselben ein schwaches Feuer, damit der Talg warm bleibe.

Ehe man die Lichter das letztemal eintaucht, schneidet man mit einem scharfen Messer die unförmliche Spitze weg, die sich durch das öftere Eintauchen gebildet hat, und gibt dem Lichte eine hübsche Rundung. — Sobald die Lichter verhärtet sind, kann man sie zusammenbinden und aufhängen oder in Kisten auf Stroh legen, wo sie sich am schönsten erhalten. —

Das Gießen der Lichter.

Mit Recht legt man auf die gegossenen Lichter mehr Werth, als auf die gezogenen; denn sie sehen nicht allein schöner aus, sondern sie brennen auch heller, länger und gleicher. Aus dem so eben Gesagten geht ganz natürlich hervor, daß eine Hausfrau auch das Gießen der Lichter verstehen muß, damit der herrschaftliche Tisch mit solchen Lichtern besetzt und erleuchtet werden kann. Zum Gießen der Lichter braucht man eigene Formen, die entweder von Blech, Zinn, Holz oder Glas sind. Die letztern sind eigentlich die besten, die Lichter werden darin am gleichsten und gehen am leichtesten heraus; aber mit dem Eingießen ins Glas ists eine schlimme Sache; ist das Unschlitt nur etwas zu heiß, so springt die Form leicht entzwei. Vorsichtsmaßregeln sind: die Form vor dem Gebrauch zu erwärmen, und sie noch überdieß in Sand einzusetzen. Nach den gläsernen Formen behaupten die zinnernen ihren Rang, die hölzernen müssen sehr rein gehalten und vor der Benützung mit Baumöl bestrichen werden.

Diese Formen, seien sie nun von welcher Art sie wollen, haben unten ein Löchlein, durch welches man die Dochte zieht, außerhalb wird dann ein Knopf gemacht, und die

Oeffnung noch überdieß mit Lehm oder Wachs verklebt. Manche Frauen befestigen den Docht außerhalb mit einem Hölzlein. — Die Formen steckt man dann der Reihe nach in ein, mit Löchern versehenes Brett, und zieht durch den obern Theil der Dochte ein Querholz. Letztere müssen straff angespannt und so gerichtet werden, daß der Docht gerade in die Mitte der Form kommt. Manche Formen haben oben am Rande ein Häckchen, woran sich der Docht um so leichter fest machen läßt. — Steht der Docht krumm im Licht, so rinnt dasselbe und verbrennt schneller als es sollte. Ist aber Alles in Ordnung, so gießt man mit einem Becherlein, das vorne eine Schnaupe hat, das flüssige Unschlitt in die Formen und zwar so, daß diese voll sind, und nirgends Tiefen oder Unebenheiten entstehen. Setzt sich, wenn man die Form sachte schüttelt, der Talg, so gießt man noch etwas nach. Bei diesem Eingießen muß das Unschlitt gerade die rechte Wärme haben; ist es zu heiß, so hängt es sich an die Form; ist es zu kalt, so wird das Licht ungleich und an Stellen unzusammenhängend. Der rechte Zeitpunkt ist, wenn das vom Feuer genommene, geschmolzene Unschlitt wieder anfängt zu bestehen; nimmt man also an dem Rande des Kessels einen schmalen weißen Rand wahr, so eile man die Formen zu füllen. Dann stelle man diese an einen kühlen Ort. Am andern Tag, im Winter noch früher, nehme man die Lichter heraus, verputze und verwahre sie. Würden sie sich nicht leicht aus der Form herausziehen lassen, so stecke man diese einen Augenblick in heißes, doch nicht siedendes Wasser.

Zu bemerken ist, daß wenn das Unschlitt oft ans Feuer kommt, es seine weiße Farbe verliert; man zerlasse also jedesmal nicht mehr als man auf einmal zum Einguß braucht.

Was beim Lichterziehen von der Jahreszeit und von der Zurichtung des Unschlitts und der Dochte gesagt wurde, darauf weise ich auch hier hin. Zu gegossenen Lichtern dürfen besonders die Dochte nicht stark gedreht sein; geschähe dieß beim Bestreichen mit der Wachs- und Unschlittmasse, so muß man sie später wieder etwas aufdrehen. —

Das Sieden der Seife.

Eben so unentbehrlich, wie die Lichter, ist der Vorsteherin eines Hauswesen, in welchem der Reinlichkeit gehuldigt wird, die Seife. — Nun kann sich wohl jede Hausfrau ihren Bedarf beim Seifensieder holen lassen; das ist richtig, allein eben so richtig ist es, daß gekaufte Seife meistens weniger gut, als die im Hause bereitete ist, und daß sie ungleich theurer zu stehen kommt. — Nicht zu rechnen, daß so mancher Abfall recht vortheilhaft dabei benützt werden kann.

Ich verstehe darunter vor allem solche Fettigkeiten, die man so häufig gewinnt und nicht gerade zum Kochen verwenden will, als Abschöpffett vom geräucherten Fleische, das Fett, das beim Ausschmelzen der Butter noch auf der Milch zurückbleibt und die vom Ausschmelzen des Unschlitts und Schweinefetts zurückbleibenden Grieben. — Selbst

aus den Knochen kann man, wenn man sie zerhaut und auskocht, noch Fett gewinnen, das zum Seifensieden anwendbar ist. Ferner kann man in jedem Hauswesen Asche sammeln, und wie könnte man dieselbe vortheilhafter benützen als beim Sieden der Seife? — Zu diesem Geschäfte ist sie unentbehrlich, und es kommt hauptsächlich auf ihre Beschaffenheit an, ob man sich guten Erfolg seiner Mühe versprechen darf. Die Asche von hartem Holze ist die beste; hat man solche, so bedarf man auch ungleich weniger als von der, die man von weichem Holze gesammelt hat. — Zu 50 Pfd. Unschlitt rechne man 10 bis 12 bayerische Metzen Asche von hartem Holze, von weichem braucht man einige Metzen mehr. Asche, die schon einmal ausgelaugt und dann wieder getrocknet wurde, taugt gar nicht mehr. Diese Bemerkung dürfte wohl mancher meiner lieben Leserinen überflüssig scheinen, und doch hat mich selbst die Erfahrung belehrt, daß die Gewinnsucht auch diese List schon versucht hat, und Hausfrauen, die ihren Aschenbedarf nicht selbst sammeln konnten, beim Einkaufe schändlich damit betrogen worden sind. Eben so wenig darf man Asche zum Seifensieden nehmen, die an feuchten Orten aufbewahrt wurde; die Lauge davon wird nie scharf werden. Gute Asche erkennt man an der weißlichten Farbe, und an dem mehlartigen Gehalte; sie muß stauben und beim Greifen wie Mehl aus der Hand fallen. — Hat man indessen auch die beste Asche, so würde die Lauge davon doch zum Seifensieden nicht hinlänglich scharf werden, wenn man ihr nicht Kalk zumischte. Letzterer muß ungelöscht, und darf nicht mit andern Steinen vermengt sein.

Von reinem Kalk nehme man zu der angegebenen Portion an Unschlitt und Asche 1 bis 1½ bayerischen Metzen. — Nimmt man zu viel, so bekommt die Seife davon Risse; will man damit sparen, so erhält man nicht die scharfe Lauge, die man nöthig hat. Um diese sich zu verschaffen, ist es nun aber nicht genug, daß man hinlänglich Kalk und Asche nimmt, man muß auch verstehen, beide Gegenstände gehörig zu mischen, und das erforderliche Wasser hinzuzufügen. Dieß geschieht auf folgende Art:

Man siebe die Asche, und bringe sie in einem gepflasterten Gemach auf einen Haufen. In der Mitte desselben mache man eine Vertiefung, in welche man den Kalk, den man hierauf wieder mit Asche bedeckt, bringt. Ist dieß geschehen, so gieße man langsam, am besten durch einen mit einem Seiher versehenen Krug, lauwarmes Wasser auf. Dieß wiederhole man von Zeit zu Zeit, und zwar so lange und oft, bis der Aschenhaufen Risse bekommt und man von innen heraus ein leises Zischen und Krachen vernimmt, worauf Rauch aufsteigt. Dieß sind die Zeichen, daß der Kalk bricht. — Nimmt man sie wahr, so lasse man nach einer kleinen Weile den Haufen zerstören und von zwei, mit Hauen versehenen Personen, immer hin und her und untereinander arbeiten, damit Kalk und Asche sich ganz vermenge und ersterer sich zerbröckele. Zu diesem Behufe gieße man immer dazwischen Asche auf, besonders dahin, wo noch ganze Kalksteinchen sich zeigen; auch muß durch das Besprengen mit Wasser der Staub etwas gelöscht, und den Arbeitern bei ihrem beschwerlichen

Geschäfte Erleichterung verschafft werden. Doch glaube man ja nicht, daß es einerlei ist, wieviel man Wasser zugieße; das Uebermaß taugt nirgends, und ist also auch hiebei schädlich. — Lasst ja die Asche nicht zu naß machen! Der rechte Grad ist, wenn man sie zusammenballen kann; würde jedoch beim Drücken der Kugel die Hand naß, so wäre schon zu viel geschehen. In allen diesen Fällen läßt sich freilich keine Angabe machen, die nicht falsch verstanden werden könnte, und eine, durch Praxis erlangte Erfahrung ist besser, als alle theoretischen Regeln. Wollt Ihr, meine fleißigen Leserinen, Euch diese aneignen, so probirt Alles selbst, schämt Euch nicht zu lernen, wo es Gelegenheit gibt und verachtet keinen Rath, käme er auch aus dem Munde einer niedrig gestellten Person. Folget indessen auch dem meinigen, und lasset, ehe Ihr Seife sieden wollt, alles hölzerne Geschirr, welches Ihr dabei nöthig habt, vorher vom Büttner genau untersuchen, das schadhafteste ausbessern, und dann jeden Zuber noch wenigstens einen Tag lang mit Wasser gefüllt, ungebraucht stehen. Dadurch ziehen sich die Dauben, aus denen jener besteht, zusammen, und lassen später keine Flüssigkeit durchdringen. Geschieht dieß nicht, so kann man sich keine zuverlässige Hoffnung auf eine gute Seife machen; denn die scharfe Lauge dringt durch die kleinsten Ritzen und verliert man viel von derselben, so ist das Gelingen der ganzen Arbeit sehr zweifelhaft. Aus dem so eben Gesagten ergibt es sich von selbst, daß der Zuber, der die Lauge fassen soll, dauerhaft gearbeitet sein muß; Eichenholz ist das beste Holz dazu.

Außer dem einen festen Boden muß er aber noch einen zweiten, mit mehreren Löchern versehenen und auf einem eine Spanne hohen Pföstchen ruhenden Boden, und zwischen beiden ein mit einem Zapfen verschlossenes Loch zum Ablaufen der Lauge haben. Diese zu fassen, muß ein Schaff untergesetzt werden, und daher stelle man den Zuber auf ein kleines Gestell, damit jenes darunter Platz finde. Dann bringe man auf den Zwischenboden des Zubers eine Lage Stroh, und endlich breite man über dasselbe ein leinenes Tuch. Darauf kommt die aus Asche und Kalk bestehende Masse; und damit nichts von derselben die zwischen beiden Böden sich sammelnde Lauge trüben könne, trifft man die angegebenen Vorkehrungen. Noch ist zu bemerken, daß die Asche nebst dem Kalk Lagenweise mit einem hölzernen Klöppel im Zuber geklopft wird. Doch folge man auch bei diesem Verfahren der goldnen Mittelstrasse; denn ist die Masse zu fest im Zuber hineingepreßt worden, was besonders leicht geschehen kann, wenn Asche und Kalk mit zu viel Wasser vermischt worden ist, so kann kein Wasser durchdringen, und man bekommt keine Lauge. Hat man indessen die Asche nur ganz leicht in den Zuber gebracht, so läuft das Wasser zu schnell durch, ehe es noch hinlänglich Schärfe angenommen hat, und die Lauge wird zu schwach. Wurde aber dieß Geschäft in gehöriger Ordnung verrichtet, so gieße man lauwarmes Wasser auf; dieß soll langsam eindringen und es muß daher von Zeit zu Zeit immer wieder neu aufgeschüttet werden. Dieß geschieht so lange, bis sich keine Flüssigkeit mehr hineinsenken kann, und deshalb oben stehen bleiben muß. Gut ist es, wenn

man auf die eingedrückte Asche einen Besen legt, und über diesen das Wasser aufgießt; sonst entsteht leicht in der Mitte eine Vertiefung, in die das Wasser zu schnell eindringt und dann gleich durchrinnt. — Ferner muß ich noch erwähnen, daß sowohl beim Aufgießen auf den Zuber, als bei der Mischung der Asche mit dem Kalk, nur lauwarmes Wasser genommen werden darf; manche Personen nehmen sogar kaltes; heißes taugt da und dort nichts. —

Eben so wenig, als ich den Gebrauch des letzteren zugeben darf, kann ich meinen Leserinen rathen, die Lauge, welche sich zwischen beiden Böden gesammelt hat, sogleich abzulassen; sie gewinnt bedeutend an Schärfe, wenn man sie mindestens eine Nacht unberührt läßt. Nach Verlauf derselben kann man sie jedoch benützen, und über das Unschlitt, das man schon in den Kessel gethan hat, gießen. Hat man jenes schon früher geschmolzen, so darf man es in großen Stücken in den Kessel bringen, verwendet man aber rohes Unschlitt, so muß es zuvor klein geschnitten werden. In beiden Fällen rechnet man auf 1 Pfd. Unschlitt ½ Maaß Lauge vom ersten Aufguß, sogenanntem Vorschuß. Schwächere Lauge gießt man erst nach, wenn das Fett sich schon ganz verkocht hat; man sieht es überhaupt gerne, wenn man wenigstens zwei Stunden gar nichts hinzuzuschütten braucht. Um aber in den spätern Stunden über noch mehr Lauge gebieten zu können, verschließt man, sobald aller Vorschuß abgelaufen ist, die untere Oeffnung des Zubers und gießt auf die Asche Wasser. Nach einiger Zeit kann man die zweite Lauge wieder abzapfen, und sich dann eine dritte, ja selbst eine vierte und fünfte verschaffen.

Daß jeder Nachguß schwächer wird, versteht sich von selbst. Die erste Lauge muß so scharf sein, daß sie ein Ei trägt. Füllt man also ein Töpfchen mit Lauge und thut gleichfalls ein frisches Ei hinein, so muß dasselbe oben schwimmen. Viele machen die Probe mit einer Schreibfeder; lösen sich, während man dieselbe in die Lauge taucht, sogleich alle Federn davon ab, so hat jene die nöthige Schärfe.

Doch ich hoffe, daß die Lauge, welche man nach meiner Vorschrift bereitet hat, jede Probe besteht, und will nun angeben, wie man beim Kochen der Seife zu verfahren hat.

Gleich beim Beginnen des Geschäftes mache man unter dem Kessel, (am besten ist es, wenn man einen eingemauerten hat) ein schwaches Feuer, und erhalte es gleichmäßig, damit die Seife langsam fortkocht; denn heitzt man zu stark, so steigt die Seife in die Höhe und man muß, um zu verhüten, daß sie nicht überläuft, öfters Lauge hinzugießen, was eigentlich in den ersten Stunden und zwar bis sich die Fettigkeit verkocht hat, gar nicht geschehen sollte. Wäre ein Aufguß aus oben angeführtem Grunde dingend nothwendig, so verwende man dabei nur Vorlauge.

Während der ganzen Dauer des Seifensiedens rühre man mit einem, eigends dazu gespitztem Holze fleißig in der Seife herum, und berühre dabei stets den Boden des Kessels; dadurch wird das Anbrennen verhütet, was leicht geschehen kann, wenn die Seife durch das lange Kochen dick wird. Ist dieß der Fall, so gieße man von Zeit zu Zeit schwächere Lauge nach, weshalb die Seifensiederin

nicht übersehen darf, stets ein damit angefülltes Gefäß zur Seite zu haben. Dann merket es wohl, meine lieben Leserinen, zum Gelingen der Seife ist es nöthig, daß sie genug Lauge habe; man darf daher nicht zu viel Seife auf einmal sieden, doch kommt es natürlich bei der zu bestimmenden Quantität auf die Größe des Kessels an. Zum Maßstabe diene, daß Letzterer beim Anfange des Seifensiedens, wenn das Unschlitt nebst der dazu gehörigen Lauge darin ist, nur zur Hälfte voll sein darf.

Hat die Seife 5 bis 6 Stunden ununterbrochen fort gesotten, hat sich das Fett gehörig verkocht, und die Seifenmasse sich zu einem dicken Brei vereinigt, so streue man Salz hinein; dieß geschehe nach und nach und zwar so lange, bis sich die Seife von der Lauge scheidet und diese rein aufkocht, und ohne Beimischung von Seife vom Rührscheide abfließt. Nebst dem Salze gibt man Lauge hinzu, und zwar, wenn Alles regelrecht ist, ganz schwache; je schwächer die beim Salzen nachgegossene Lauge ist, desto weißer wird die Seife. Ueberhaupt darf man nur im Anfange, und da nur im Nothfalle, starke Lauge nachgießen. Freilich tritt manchmal der ungünstige Zufall ein, daß die Fettigkeit durchaus nicht verschwinden will, und dann muß man suchen, durch einen Nachguß mit ganz scharfer Lauge dieß zu erzielen. Daher rathe ich jeder Seifensiederin, sich immer etwas Vorlauge zurückzubehalten. Es kann sich indessen ereignen, daß die Lauge, welche man benützte, zu scharf ist, und die Seife mit dem technischen Ausdrucke zu sprechen, kurz kocht, dann muß man diese Schärfe mit schwacher Lauge, oft sogar mit Wasser zu

mildern suchen. Freilich dürfen sich nur ganz geübte Seifensiederinen ein solches regelwidriges Verfahren erlauben.

Für weniger geübte erwähne ich, daß man zu der angegebenen Portion Unschlitt ohngefähr 10 bis 12 Maaß Salz nimmt; ganz genau läßt es sich nicht bestimmen.

Mit dem Salze soll die Seife noch ein Stündchen kochen, dann läßt man das Feuer unter dem Kessel verlöschen und fäßt mit einem Töpfchen oder Seiher die Seife heraus. Nahe bei der damit beschäftigten Person müssen zwei andere stehen, welche ein zwar starkes, docht nicht dichtes leinenes Tuch über einen flachen Kasten halten. Dieser muß mit mehreren Löchern versehen, und mit vorher naßgemachter Leinwand ausgelegt sein. Durch das erstgenannte Tuch, das man gleichfalls befeuchtet hat, windet oder preßt man die Seife, die dann in den Kasten läuft. Sobald derselbe voll ist, oder wenn sich keine Seife mehr in dem Kessel befindet, rührt man den Seifenbrei, damit die noch darinnen vorhandene Lauge in das unter dem Kasten angebrachte Gefäß laufe. Ferner streicht man die Seifenmasse oben mit einem flachen Löffel, daß eine glatte Oberfläche entsteht.

Statt des erwähnten Kastens gebraucht man auch blechene, mit Löchern versehene Formen.

Mag es nun sein, daß mau diese oder jenen gefüllt hat, der Seifenguß, der sich darinnen befindet, wird am andern Tag herausgenommen und mittelst eines feinem Drathes zu beliebigen Stücklein geschnitten, welche man an einem trocknen Orte aufschlichtet, jedoch vor der Luft bewahrt. Die Seife bekommt davon Risse und es ist des-

halb gerathener, sie in den ersten Tagen mit einem Tuche zu bedecken. Will man eine ganz weiße Seife bekommen, so bringt man die herausgefaßte Masse wieder in den Kessel, aus dem alle Salzlauge geschöpft, und durch ganz schwache Lauge ersetzt worden ist, und kocht sie noch eine Stunde. Verfährt man auf letzt beschriebene Weise, so preßt man sie erst das zweitemal durch ein Tuch.

Zur geringen Seife wird das, vorhin schon erwähnte, gesammelte Fett genommen; gut ist es jedoch, wenn man demselben etwas reines Unschlitt beifügt. —

Gewöhnlich, besonders in großen Haushaltungen, siedet man die schwärzere Seife nach der weißen; geschieht dieß, so lasse man schon während des ersten Sudes das Fett mit scharfer Lauge kochen, und gieße es, wenn man letztern glücklich beendigt hat, durch einen Seiher in den Kessel, wo es nach der schon gegebenen Vorschrift behandelt wird. Dieses Fett erfordert aber meistens, daß man länger scharfe Lauge nachgieße, oder daß die erste Lauge schärfer sei, als es bei reinem Unschlitt nöthig ist. Zu der schwarzen Seife kann man die vom ersten Sude übrig gebliebene Salzlauge anwenden; man erspart dadurch an Salz; doch darf man sie erst kurz an dem Salzen hinzugießen; denn das Salz hindert, daß sich die Fettigkeit verkocht.

Einige auf vorhergehenden Abschnitt sich beziehende Bemerkungen.

Bei ausgelassenem Unschlitt rechnet man, daß man noch einmal so viel Seife bekommt, als man von jenem

dazu genommen hat. Vom rohen Unschlitt hingegen bekommt man nur dasselbe Gewicht und die Hälfte als Ueberschuß.

Kennzeichen einer guten Seife sind:

Wenn man den Finger in den emporkochenden Seifenschaum steckt, so muß dieser ein Häutchen bekommen.

Nimmt man etwas Seife aus dem Kessel und läßt sie kalt werden, so darf beim Anfassen nichts an den Fingern hängen bleiben.

Wenn man ein kleines Stück Seife in kaltes Wasser wirft, so muß es gleich zu Boden sinken.

Probirt man die Seife vor dem Salzen, um den rechten Zeitpunkt dazu zu treffen, so muß, wenn dieser eingetreten ist, die Seifenmasse, die vom Rührscheit abläuft, sich in lange Fäden ziehen, oder es muß sich die Seife, wenn man einem kleinen Theil derselben etwas Salz beimischt, sobald sie damit kocht, sich von der Lauge scheiden.

Ein Zeichen, daß sich alles Fette verkocht hat, ist ferner, wenn, während die Seife kocht, große Blasen auf der Oberfläche des Kessels entstehen, die schwer zerplatzen.

Von der Schafwolle.

Die Schafe werden alljährlich im Frühjahre geschoren, und um diese Zeit kann man seinen Bedarf an Wolle von den Schafbesitzern kaufen, oder, ist man selbst ein solcher, sich so viel man braucht, zurückbehalten. Beim Einkauf der Wolle sehe man sich vor, daß man nicht betrogen wird; denn oft ist sie recht naß, und dann verliert sie,

wenn sie getrocknet ist, bedeutend an Gewicht. Will man sie nicht gleich verspinnen, so wickle man sie in mehrere Bündel, und hebe sie an einem trocknen Orte auf. In ein verschlossenes Behältniß darf die Wolle nicht eher kommen, als bis sie trocken ist. Ferner trachte man beim Einkauf nach feiner Wolle; denn rauhe läßt sich nie schön spinnen. —

Vor dem Spinnen wird die Wolle entweder gekämmt oder kartätscht, wozu eigne Maschinen gehören; man kann sie indessen auch nur auseinander zausen, wobei man die Hände mit Fett befeuchten muß.

Nach diesem Verfahren spinnt man die Schafwolle und zwar entweder auf dem Aufzug- oder auf dem gewöhnlichen Spinnrade. Zu bemerken ist, daß man die, welche man verstricken will, nicht stark drehen darf, auch diese muß leicht gedreht werden, welche man beim Wirken zum Einschlag verwendet; Zettelwolle verträgt es mehr. Beim Spinnen wird die Schafwolle nicht befeuchtet. Die, welche man zum Stricken oder Wirken gebraucht, kann man entweder in Strängen, oder als vollendetes Fabrikat waschen. Benützt man die Wolle zum Stricken, so zwirnt man sie. —

Das Waschen in Strängen geschieht auf folgende Weise:

Man kocht Seife in Regen- oder Flußwasser, macht zwei Theile daraus, schüttet den einen in ein Schaff und schwingt die Wolle mittelst eines Stabs darin herum, dann drehen zwei Personen, jede wieder mit einem Stabe versehen, die Stränge, einen nach dem andern, heraus.

Aus dem zweiten Theil des Seifenwassers wird die Wolle das zweitemal auf gleiche Art gewaschen und dann an Stäben getrocknet, wobei man jeden Strang öfters umwendet, und auseinander zieht und schüttelt. Auf 1 Pfd. Schafwolle rechnet man 1/4 Pfd. Seife. —

Was das Zwirnen und Wirken der Schafwolle betrifft, so will ich dessen später, bei Gelegenheit des Garns, Erwähnung thun. Jetzt will ich lieber diesem Abschnitte noch einige Worte über das Färben folgen lassen. —

Will man Wolle färben lassen, so muß sie vorerst von allen fettigen Theilen gereinigt werden; man wäscht sie also auf vorbeschriebene Weise, oder kocht sie in Seifenwasser und spült sie, sie mag nun gewaschen oder gebrüht sein, einigemale aus kaltem Wasser; denn auch die Seife muß vor dem Färben aus der Wolle rein ausgezogen worden sein; auch muß Alles was gefärbt wird, vorher in Wasser getaucht werden. Ferner ist beim Färben noch zu merken, daß man sich dabei nur weichen Wassers bediene, und, sollte man keines dazu bekommen können, das harte Wasser vorher durch eine Abkochung mit Kleie dazu brauchbar mache. Man siede zu diesem Ende Wasser, werfe, sobald es aufkocht, einige Hände voll Kleie hinein, lasse diese eine Zeit lang mitsieden, dann zu Boden fallen und gieße das Wasser vorsichtig ab. Will man roth färben, so ist dieß Verfahren besonders gut; man kann es selbst bei weichem Wasser anwenden. Weiter bedenke man, daß beim Färben die Reinlichkeit ein Haupterforderniß ist; unreines Geschirr verdirbt die ganze Arbeit.

Auch achte man darauf, daß das, was man färben will, immer ganz in der Farbe bleibt, und daß nicht etwa ein Theil sich auf der Oberfläche des Gefäßes, in dem man färbt, befindet, sonst bekommt es nicht überall gleiche Farbe; ferner ist zu bemerken, daß man Zeug oder Kleidungsstücke nicht gleich nach dem Färben aufhängen darf, sondern lieber eine Zeitlang ausgebreitet liegen läßt, weil durch das Abtropfen nnd Abrinnen der Farbe der gefärbte Zeug Streifen bekommt. Endlich rathe ich noch, ehe man ein größeres Stück färbt, kleineres zu probiren, weil dann, wenn die Farbe noch etwas zu wünschen übrig läßt, leicht nachgeholfen werden kann. Will man sie dunkel haben, so koche man das, was man färbt, eine Zeitlang in der Farbe; wird das Gegentheil bezweckt, so tauche oder lege man es nur hinein.

Färbe-Vorschriften.

Blau zu färben.

Man zerstößt 1 Pfd. Indigo und kocht ihn mit einem Zusatz von Alaun, in halb Wasser und halb Lauge, auch bloß mit Wasser eine geraume Zeit; dann seiht man die Flüssigkeit durch ein Tuch, worauf man sie wieder heiß macht, die Wolle hineinlegt und sie entweder eine Zeitlang darin liegen läßt oder sie auch eine Weile mitkocht. — Ist die Farbe so weit abgekühlt, daß man hineinlangen kann, so drückt man die Wolle heraus; es ist dieß besser, als wenn man sie windet und sie im Schatten trocknet. — Mit dieser Quantität kann man 10 Pfd. Wolle färben.

Andere Art.

Man läßt 4 Lth. pulverisirten Grünspan in Lauge auflösen, legt die Wolle 24 Stunden hinein und spült sie dann mit kaltem Wasser aus; dann bringt man sie in den Absud, der mit 16 Lth. Blauholz und etwas gestoßenem Alaun gemacht wurde, und läßt sie wieder eine Stunde darin liegen, worauf man sie durch kaltes Wasser zieht, was überhaupt nach jeder Art des Färbens anzurathen ist, und trocknet sie. Noch will ich hinzufügen, daß, ehe die Wolle oder überhaupt das, was man färben will, in die Farbe kommt, man diese durchseiht und die Farbspezies entfernt.

Andere Art.

Man kocht Wolle oder was man sonst färben will, in weichem Wasser mit etwas gestoßenen Alaun und reinigt es dann in Wasser. Hierauf kocht man die Wolle oder dergleichen nochmals in den durchgepreßten Saft von Heidelbeeren, drückt sie aus, und taucht sie schnell in kaltes Wasser.

Roth zu färben.

Ein Pfund Färberröthe wird mit Alaun abgesotten und das, was man damit färben will, auf schon beschriebene Art behandelt. — Diese Abschrift, so wie die zweite, ist auch auf 10 Pfd. Wolle gerechnet. —

Andere Art.

Was die folgende Vorschrift anbelangt, so machte ich mit derselben an Schafwolle noch keinen Versuch. Baumwollenzeug wurde aber schön roth in dieser Farbe, welche

man also bereitet: Man füllt einen Topf, der ohngefähr 6 Maaß faßt, mit rothen Rüben, die man, nachdem man sie in Wasser weich gekocht hat, abschält und dann hackt; ist dieß geschehen, so läßt man sie in 2 Maaß Weinessig ein einziges Mal aufkochen. So bleiben sie 48 Stunden stehen, worauf sie durch ein Tuch geseiht werden müssen. Das Kleid oder den Zeug, den man färben will, taucht man vorher in weiches Wasser und dann in die rothe Farbe, und zwar so oft, bis es so ist, wie man es wünscht. Beim Bügeln des gefärbten Kleides unterlasse man jedoch nicht, dasselbe mit Papier oder mit einem Tuche zu belegen.

Rosa Farbe.

Diese eignet sich besonders zum Färben des Seidenzeuges oder seidener Bänder. Um sie zu gewinnen, füllt man eine Bouteille, die einen weiten Hals hat, mit frischen Rosenblättern, übergießt letztere mit Weingeist, propft jene leicht zu, und stellt sie in die Sonne. Nach 14 Tagen pfropft man die Flasche fester zu, und bewahrt den Rosengeist, der sich auch als Räuchermittel gebrauchen läßt, auf. Wenn man einige Tropfen davon in eine heiße Röhre oder auf ein heißes Blech gießt, so verbreitet sich dadurch der angenehmste Geruch. —

Um violett zu färben

kocht man 8 Lth. Fernambuck und 8 Lth. Blauspäne, jedes allein in Wasser, doch vergesse man nicht, etwas Alaun beizugeben. Dann seiht man jede Farbe durch ein Tuch und mischt sie in der Art, daß man so viel rothe Farbe unter die blaue gießt, bis die violette Farbe sich hergestellt

hat. Ist sie nach Wunsch, so bringt man die Wolle oder dergleichen hinein, und läßt sie entweder einige Zeit darin liegen, oder kocht sie in der Farbe.

Grün zu färben.

Man färbt die Wolle in der nach der zweiten Vorschrift bereiteten blauen Farbe, doch ist hier von einer kleineren Quantität Wolle die Rede, und läßt sie trocken werden; dann kocht man 8 Loth Brasilienspäne mit etwas Alaun, worauf die Farbe durchgeseiht wird, in dieselbe legt man dann die blaue Wolle so lange, bis sie sich grün gefärbt hat. Soll sie eine hellgrüne Farbe bekommen, so muß sie auch hellblau gefärbt worden sein. Statt der Brasilienspäne kann man sich der Blüthen vom Besenpfriemenstrauch oder der Wurzeln des Berberitzenbeerstrauchs bedienen.

Grüne Farbe.

Zum Färben des Seidenzeugs kann man nach Art der Rosa Farbe auch eine grüne bereiten, wenn man Melissenblätter mit Weingeist übergießt und sie auf erwähnte Art behandelt.

Die gelbe Farbe

brauche ich wohl nicht einzeln aufzuführen, weil ihrer schon bei der grünen Farbe gedacht wurde. Ich gehe daher gleich über auf die

graue Farbe.

Hiezu nimmt man 8 Lth. Blauspäne und eben so viel Campaschenholzspäne nebst Alaun und verfährt damit, wie bei der violetten Farbe.

Zur braunen Farbe

braucht man Fernambuck und Galläpfel; beides kocht man mit Alaun, und färbt auf schon öfters beschriebene Art damit. —

Schwarze Farbe.

Man koche ½ Pfd. gestossene Galläpfel mit 8 Lth. Spangrün in 2 Maaß weichem Wasser, seihe die Farbe durch ein Tuch und lasse die Wolle in derselben aufkochen. Sobald die Farbe kalt geworden ist, drücke man die Wolle aus, und trockne sie.

Alle diese Vorschriften zum Färben lassen sich auch benützen, wenn man Baumwolle, Garn, Baumwollenzeug oder Leinwand färben will. Letztere, so wie das Garn, sollte aber vorher gebleicht werden; denn je weißer und reiner das, was man färbt, ist, desto schöner fällt es aus. Bei der Baumwolle bedient man sich einer schwachen Potaschenauflösung. —

Will man dem gefärbten Zeuge Glanz und Steife geben, so nimmt man bei hellen Farben Tragant, bei dunkeln arabischen Gummi dazu. Alaun darf als Zusatz bei keiner Farbe fehlen, sonst rechnet man umsonst auf deren lange Dauer; noch besser ist es, wenn man sich vor dem Färben der

Alaunbeitze

bedient. Wendet man sie an, so läßt man beim Kochen der Farben den Alaun weg. —

Zur Beitze rechnet man auf 1 Pfund Waare, ¼ Pfd. Alaun, den man im Wasser auflösen läßt. Ist dieß

geschehen, so gießt man ihn in ein größeres, mit Wasser gefülltes Gefäß, welches man ans Feuer stellt, und von dessen Oberfläche man alles Unreine abfäumt. Zeigt sich kein Schaum mehr, so legt man den Gegenstand, der gefärbt werden soll, hinein, und läßt ihn 12 Stunden darin; während dieser Zeit muß das Geschirr, worin sich der Alaun befindet, fest zugedeckt sein, damit die in ihm wohnenden Kräfte nicht ausdünsten. Nach Verlauf dieser Zeit drückt man die eingeweichte Waare aus dem Wasser, trocknet und färbt sie. —

Von der Aufbewahrung der Eier.

Lange genug hätten wir uns bei den Vortheilen verweilt, welche uns in einer zweckmäßig eingerichteten Landwirthschaft die vierfüßigen Hausthiere bieten, um uns aufgefordert zu fühlen, deren Pflege nicht zu vernachläßigen, sondern durch Menschlichkeit gegen die uns untergeordnete Thierwelt, dem Herrn der ganzen Schöpfung unsern Dank für die vielen Wohlthaten, die er auch in ihnen uns schenkte, zu beweisen. —

Doch nicht allein die vierfüßigen Hausthiere sind es, die uns Nutzen und Genuß verschaffen, auch der, welchen wir dem Hausgeflügel danken, verdient Anerkennung.

Wie unentbehrlich bei unsrer, jetzt so verfeinerten Kochkunst, sind uns z. B. die Eier! Da wir sie aber im Winter nicht immer frisch beziehen können, so werden einige Worte über ihre zweckwäßige Aufbewahrung nicht überflüssig sein. Es gibt verschiedene Arten derselben,

welche alle nicht zu verwerfen sind. Eine derselben ist folgende:

Man bringe in ein Kistchen ohngefähr eine Hand hoch trockene, gesiebte Asche, Sägespäne oder rohen Hirse und stelle die im September gelegten Eier so hinein, daß kein Ei das andere berühre, bedecke sie dann wieder mit einem der genannten Gegenstände, und fahre so fort bis der Eiervorrath eingeschlichtet ist.

Eine andere Art ist:

Die Eier kommen in ein hölzernes Gefäß und werden mit Wasser übergossen, in welchem Kalk abgelöscht worden ist; von letzterem nimmt man so viel dazu, daß es zwei Finger hoch über den Eiern steht. Der Kalk erhält das Wasser frisch, und dadurch bleiben es die Eier.

Ferner kann man die Eier, versteht sich jedes einzeln, mit Speck oder Butter einreiben, und in Sand oder Kleie schlichten, doch so, daß keines das andere berührt und jedes auf der Spitze steht. Besonders muß man dieß berücksichtigen, wenn man die Eier frei, etwa in eigens dazu gefertigte hölzerne Gestelle thut. Jedes Ei hat nämlich auf der spitzigen Seite innerlich ein Häutchen, dessen Vertrocknung das Verderben des Ei's herbeiführt. Befindet sich nun die spitzige Seite nach oben gekehrt, so wird das Vertrocknen beschleunigt.

Die Eier, sie mögen nun auf welche Art es auch sei, eingepackt sein, müssen nothwendigerweise an einem trocknen, kühlen Ort aufgehoben werden.

Daß man nur ganz frische Eier aufbewahren soll, brauchte ich wohl nicht zu sagen; wie man es indessen

von außen erkennt, ob sie brauchbar oder untauglich sind, wissen vielleicht nicht alle meine lieben Leserinen, und manche nickt mir dankbar zu, wenn ich sie darüber aufkläre.

Manche prüfen die Eier, indem sie dieselben vors Licht halten und dann durchschauen; ein ganz verdorbenes zeigt hier freilich gleich sein schwarzes Inneres; allein manche scheinen hell zu sein und haben beim Oeffnen doch einen üblen Geschmack. Genauere Kenntniß der Eier erlangt man, wenn man schnell nacheinander die beiden äußersten Punkte des Ei's mit der Zungenspitze berührt. Bei einem guten muß man am runden Theile noch eine gewisse Wärme, an der Spitze jedoch Kälte verspüren, während bei einem verdorbenen Ei die Temparatur gleich sein wird.

Die im März und September gelegten Eier eignen sich am besten zur Aufbewahrung. —

Die Benützung der Federn.

Auf welche Art diese am besten der Gans entnommen werden, erwähnte ich schon in dem Abschnitte, der von der Pflege der Gänse handelte; wie man sie jedoch bearbeitet, darüber möchte ich zu meinen lieben Leserinen jetzt einige Worte sprechen.

Wenn man nicht Federn und Flaum schon beim Rupfen gesondert hat, so bringe man den sogenannten ganzen Rupf theilweise in einen tiefen Zuber oder in ein Sieb. Gebraucht man Letzteres, so schlage man mit einem Gänseflügel leicht darin herum, während man jenes dreht,

damit der leichte Flaum auf das davor gebreitete Tuch fliegt; die Federn bleiben im Sieb liegen, und Staub und Schmutz fällt unten durch. Hat man den Rupf in einem Zuber gethan, so rührt man mit dem Gänseflügel leicht darin herum, dadurch fliegt der Flaum in die Höhe, den man dann mit den Händen faßt, und sammelt; theilweise fliegt jener auch heraus, weßhalb ein Tuch davor gebreitet werden muß. Die großen Federn aber schleußt man d. i. man faßt jede Feder oben bei der Spitze an, zieht auf beiden Seiten die Fahnen ab, und schneidet dann den oberen Theil ab, worauf der Kiel weggeworfen wird. Bei kleinern Federn zwickt man blos das vordere Spitzchen ab.

Füllt man ein Bett nach der Regel ein, so kommt in das Kopfkissen und Deckbett nur Flaum, in die Unterbetten und Kopfpolster kleine und in den Fußpolster die zerschleußten Federn. In ein $2^1/_8$ Ellen langes und $1^2/_8$ Ellen breites Deckbett rechnet man 4 bis $4^1/_2$ Pfd. Flaum, in ein $1^1/_4$ breites und eben so langes Kopfkissen $2^1/_2$ Pfd. Flaum, in ein $1^1/_2$ Ellen breites und $2^1/_3$ Ellen langes Unterbett 12 Pfd. Federn, in den $^7/_8$ langen und $1^1/_8$ breiten Kopfpolster $2^1/_2$ bis 3 Pfd. Federn, in den eben so langen und breiten Fußpolster auch so viel Federn. — Das Ellenmaaß ist nach bayerischem Maaßstabe. Bewahrt man lange Zeit den Rupf auf, ohne ihn zu reinigen, so thue man in den Sack, wo man ihn aufhebt, eine kleine Quantität Pfefferkörner. — Will man alte Bettfedern wieder brauchbar machen, so bediene man sich ebenfalls des Siebes auf vorhin beschriebene Weise. Die zusammengeballten Flaum oder Federklümpchen, die darin zurückbleiben,

werden dann auseinander gezupft, wodurch sie wieder die frühere Elastizität erhalten und das Unreine abfällt.

Schreibfedern zu prepariren.

Nur die Federn aus den Flügeln der Gänse sind zum Sreiben tauglich und zwar nur die ersten aus jedem derselben sind die besten; doch müssen selbst diese vorher gezogen d. h. von ihrer eigenthümlichen Fettigkeit und Oberhaut befreit werden.

Zu dem Ende ziehe man den Federn zur Hälfte die Fahnen ab, schneide das vordere Spitzchen einer jeden Feder weg, und bringe durch dasselbe mit einem aus einer Stricknadel gemachten Häckchen die sogenannte Seele heraus; dann binde man ungefähr 100 Federn zusammen und koche sie in Wasser ½ bis ¾ Stunden. Dabei beschwere man sie, damit sie weder im Topfe hin- und hergeworfen, noch emporgehoben werden. Nach dem Kochen trockne man sie an der Sonne oder am warmen Ofen, was ungefähr 48 Stunden dauert. Nach Verlauf dieser Zeit kann man die Federn benützen. —

Zweiter Theil.

Erstes Kapitel.

Von den Feld- und Gartenfrüchten.

Wollen meine lieben Leserinen mir ferner freundliches Gehör schenken, so betreten wir miteinander ein anderes Gebiet, wo sich ihnen wieder ein weiter Kreis der Wirksamkeit zeigt. Wir verweilen uns nämlich jetzt bei den Erzeugnissen des Pflanzenreichs.

Wie reich, wie mannichfaltig sind diese, welche Fülle des Genusses und Nutzens wird uns in ihnen dargeboten! — Letzterer ist jedoch bedeutend geringer für diejenigen, welche jene nicht gehörig zu verwenden, nicht aus ihnen eine dauernde Vorrathsquelle zu schaffen verstehen! — Lasset sie uns näher beleuchten, und vor Allem die wichtigste Gabe Gottes,

das Getraide,

zum Gegenstande unsrer Unterhaltung wählen. Es ist indessen nicht dem Plane dieses Buches gemäß über den Anbau der verschiedenen Feldfrüchte Anweisung zu geben,

dieser ist Sache der Landwirthe, und meine geringe Einsicht beschränkt sich nur auf den Wirkungskreis der Hausmutter.

Da dieselbe aber auch oft dafür zu sorgen hat, daß das Getraide, aus dem sie Mehl zu erhalten wünscht, auf die Mühle gebracht werde, so muß sie wissen, wie sich hinsichtlich der Quantität das Getraide und das Mehl zu einnander verhält. — Wenn der Müller, wie es gewöhnlich ist, sich gleich mit Getraide bezahlt gemacht (die Mitze genommen) hat, so muß man eigentlich an Gewicht so viel Mehl erhalten, als man Roggen oder Waizen hingegeben hat; da aber die Müller das Mehl oft sehr anfeuchten, so kann, trotz des pünktlichen Nachwägens, dennoch Betrug Statt finden. Man nimmt daher lieber an, daß man nach dem Maaße wenigstens so viel Mehl bekommen muß, als man Korn in die Mühle schickte.

Bei Waizen gilt dasselbe Verhältniß, vom Dinkel darf man indessen kaum die Hälfte erwarten. —

Von diesen Getraidearten nun kann man sich zwei-, drei- und viererlei Mehl machen lassen, je nachdem man selbst will; Kleie fällt auf jeden Fall ab. Diese, sowie ganz schwarzes Mehl verwendet man meistens zum Futter für das Vieh.

Die Mehlsorten werden, natürlich jede abgesondert, in verschlossenen, an trocknen Orten in stehenden Kästen aufbewahrt. Das Mehl aber muß von 8 zu 8 Tagen umgerührt werden, damit es sich nicht balle und einen üblen Geruch annehme; besonders empfehle ich diese Vorsichtsmaßregel in den Sommermonaten. Auch kann man, um

dem Verderben des Mehls vorzubeugen, abgeschälte Ahornzweige in das Behältniß, wo sich jenes befindet, legen; haben diese den Geruch verloren, so ersetzt man sie durch neue. Je reiner und besser das Getraide ist, das man auf die Mühle gibt, ein desto schöneres Mehl kann man erwarten. In vielen Gegenden wäscht man sogar vorher dasselbe. Zum Brodbacken verwendet man gewöhnlich das Roggenmehl; zu Mehlspeisen bedient man sich des Waizen- nnd Dinkelmehls. Letzteres, das weißer und feiner wird, erhält vor jenem den Vorzug.

Von Waizen und Dinkel kann man sich auch Gries machen lassen.

Will man Gerste, Haber, Hirse nnd Erbsen als Suppen verkochen, so schickt man sie auf die Mühle, wo sie ihrer Hülsen entledigt und dazu tauglich gemacht werden. Doch gilt hier natürlich nicht der Maßstab, den man bei seinen Forderungen an den Müller beim Roggen und Waizen anlegen kann. Von Gerste läßt sich namentlich gar keiner bestimmen. Je kleiner die Körner werden sollen, desto weniger bekommt man an Quantität. —

Jetzt aber, meine l. Hausfrauen, berühren wir einen wichtigen Artikel, der Umsicht und Kenntniß erfordert:

Das Brodbacken.

In einer wohlgeordneten Haushaltung ist gutes Brod eines der ersten Erfordernisse; wie sollte also die Vorsteherin desselben nicht wünschen, ihren Hausgenossen stets welches reichen zu können? Die mit dem Brodbacken beauftragte Magd versteht es aber oft nicht recht, oder be-

handelt das ihr obliegende Geschäft leichtsinnig und oberflächlich, so daß zuweilen die Bäckerei mißräth, wenn die Hausfrau nicht selbst die gehörige Einsicht davon hat, um mit Rath und That Hülfe leisten zu können.

In den Städten, wo in den meisten Haushaltungen das Brod vom Bäcker geholt wird, kann man indessen jene nicht erlangen und manches sonst häuslich erzogene weibliche Geschöpf kommt in Verlegenheit, wenn sie, bei Veränderung ihrer Lage, im eignen Hause Brod backen lassen soll und nun ein Geschäft leiten muß, das ihr bis jetzt ganz fremd blieb. In einem solchen Falle kann nun die Mittheilung meiner in diesem Fache gesammelten Erfahrungen vielleicht mancher meiner lieben Mitschwestern nützlich sein; sie soll nun ohne weitere Einkleidung folgen.

Von 2 bayerischen Metzen Roggenmehl bekommt man ungefähr 11 bis 12 Laibe Brod, wovon einer, gut ausgebacken, 8 bis 9 Pfd. wägt.

Am Vorabend des Tages, an dem man backen will, thut man die Hälfte des benannten Mehls in den Backtrog, vermischt es mit etwa ½ Pfd. Sauerteig, den man in etwas lauwarmen Wasser aufgelöst hat, und mit 9 bis 10 Maaß ebenfalls lauem Wasser, knetet alles wohl durcheinander, bestreut den Teig mit Mehl, und läßt ihn die Nacht hindurch in der Nähe des Ofens stehen, wo er aufgehen muß. Die erforderliche Quantität des Wassers läßt sich übrigens nicht genau bestimmen, da man dabei berücksichtigen muß, ob das Mehl ausgetrocknet ist oder nicht; auch hängt davon die Quantität des zu erhaltenden Brodes ab. Je mehr das Mehl ausgetrocknet ist, desto

mehr und desto schöneres Brod bekommt man. Nimmt man Wasser dazu, in dem man vorher eine Portion Kleie abgekocht hat, so erhält man auch mehr Brod, als gewöhnlich und dasselbe wird kräftiger und wohlschmeckender. Die Kleie selbst, von der das Wasser abgeseiht wurde, taugt indessen dann nicht einmal mehr zum Futter für das Vieh, indem der Mehlgehalt, der sie nahrhaft machte, schon ausgezogen ist. —

Weiches Wasser ist dem harten vorzuziehen, aber Letzteres kann eben durch den Absud mit Kleie verbessert werden. Welche Qualität jedoch das Wasser haben mag, immer muß die nöthige Temperatur desselben beachtet werden und man darf nie anderes, als lauwarmes Wasser beim Brodbacken verwenden, indem, wenn man heißes Wasser zugießt, das Brod roth wird, auch löst sich dann die Rinde von den Brosamen. Wollte man indessen ganz kaltes Wasser dazu nehmen, so würde der Teig nicht gehörig gehen. Um Letzteres zu befördern, ist es räthlich, im Winter die Vorkehrung zu treffen, daß das Mehl etwa 24 Stunden vor dem Backen schon ins Zimmer gebracht werde.

Die gehörige Quantität Wasser soll eigentlich schon beim Anmachen des Teiges gleich im Backtroge gegossen werden. Meine gesammelten Erfahrungen lassen mich wenigstens strenge auf Beobachtung dieser Regel halten; auch soll nach meiner Angabe der Teig ziemlich fest gehalten werden, indem im entgegengesetzten Fall sich bald Schimmel am Brode ansetzt. Wenn am Morgen der Teig hinlänglich gegangen ist, so lasse ich die andere Hälfte des

Mehls nebst 1 Maaß Salz hineinkneten. Diese Arbeit geschehe mit Fleiß und gehöriger Kraftanwendung. Die Kennzeichen, daß der Anforderung genügt sei, sind: 1) der Teig muß zähe und lang geworden sein; er darf 2) nicht zerreißen, wenn man ihn auseinander zieht, und soll sich 3) von den Händen abschälen. — Nach dem Kneten läßt man den Teig wieder gehen, während die Bäckerin das Holz, (wo möglich Fichtenholz) in Gestalt eines Scheiterhaufens in die Mitte des Backofens schlichtet, und es sodann in Brand steckt. Sobald es in Kohlen zusammenfällt, vertheilt sie diese mittelst eines hölzernen Instruments auf dem ganzen Heerde; und wieder etwas später, bringt sie die Gluth ans Schürloch, reinigt das Innere des Ofens mit einem feuchten Strohwisch, und macht das Rauchloch zu. Der Ofen darf indessen nicht früher ausgeputzt werden, ehe das Gewölbe desselben weiß geworden ist; hat es noch schwarze Stellen, so ist nicht gehörig geheitzt worden und es muß nachgeholfen werden. Die Probe, ob die Hitze nicht zu groß ist, macht man, indem man einige Strohhalme in die Backschüssel steckt und mit Letzterer in dem Ofen herumfährt. Werden die Aehren gleich schwarz, so darf man das Brod noch nicht einschieben, bleiben sie weiß, so hat der Ofen zu wenig Hitze; bräunen jene sich jedoch nur ein wenig, so ist der rechte Zeitpunkt vorhanden, in welchem das Brod in den Backofen kommen muß.

Soviel hievon. — Ich kehre wieder zum Backtroge zurück, aus dem mittlerweile der Teig theilweise herausgenommen, und zu Laiben geformt wurde. Diese, welche man mehr in die Höhe als in die Breite treibt, kommen

in eigene von Stroh geflochtene Körbe, die man mit Mehl bestreut hat und müssen wieder gehen. Nach einer Weile bestreicht man sie oben mit lauwarmem Wasser. Dieß Verfahren wird wiederholt, sobald die Laibe hinlänglich in die Höhe gegangen sind, worauf man jeden derselben mit gereinigtem Fenchel, Kümmel, Anis, oder Koriander bestreut. Man kann diese Gewürze auch vermischt verwenden. —

Hat der Ofen den gehörigen Hitzegrad erreicht, so schiebt man die Laibe hinein, dabei gebe man Acht, daß keiner an den andern stoße; sind sie so hart, daß man sie berühren kann, so rücke man, mittelst eines hölzernen Instrument's (der Krücke), jeden Laib von der Stelle. —

Wenn alles Brod im Backofen ist, so verschließt man das Thürchen desselben, fürchtet man, daß jenes zu schwarz werden möchte, so räumt man alle glühenden Kohlen, welche sich noch beim Schürloch befinden, vorher heraus; will das Brod jedoch nicht gleich eine bräunliche Farbe bekommen, so wirft man auf die Kohlen dürres Reisig, oder man sprengt Wasser, oder streut Mehl darauf. Dadurch entsteht ein Dampf, der bald die gewünschte Wirkung hervorbringen wird. —

Wäre indessen das Brod schon genug gegangen, der Ofen aber zum Hineinschieben desselben noch nicht geeignet, so darf man die Laibe, ehe man sie mit Kümmel oder dergl. bestreut noch einmal umarbeiten, worauf sie wieder gehen müssen; denn man hüte sich ja, Brod in den Ofen zu bringen, das nicht hinlänglich gegangen ist. Schlechtes, schwer verdauliches Brod würde die Folge sein.

Die Laibe bleiben 2 Stunden im Backofen; nach Verlauf dieser Zeit nimmt man sie heraus, bestreicht jeden mit Hülfe eines kleinen Kehrwisches mit lauwarmem Wasser, wodurch die obere braune Rinde Glanz bekommt, und läßt es wieder im Ofen abtrocknen.

Wenn das Brod herausgenommen wird, ist es natürlich ganz warm, man läßt es erst in den Körben abkühlen, ehe man es aufschlichtet. Geschieht dies später, so soll kein Laib den andern berühren; sie dürfen auch nicht auf Bretter gelegt werden; am besten eignen sich dazu Brodhängen, welche in einem kühlen, doch nicht feuchten Gemache angebracht sind. — Eben so setze man es zum Abkühlen auch nicht an einen feuchten Ort, oder lasse es nach dem Backen lange Zeit in freier Luft. —

In vielen Haushaltungen ist es Sitte, zweierlei Brod zu backen; man läßt dann zweierlei Mehl mahlen, den sogenannten Auszug, der das weißere, feinere Mehl benennt, und den Nachlauf, der etwas schärzer ausfällt; will man diesen besser haben, so scheidet man ihn wieder aus, und erhält dann ein drittes, ganz schwarzes Mehl, das noch zum Viehfutter taugt. —

Im oben genannten Falle wird jede Gattung Brod in einem eigenen Trog angemacht und geknetet. — Unter das weißere mischt man beim Kneten gerne Anis und Fenchel. —

Dabei ist noch zu merken: daß man das weißere Brod noch fester als das schwärzere, führen muß, und daß es deshalb, selbst, wenn man kleinere Laibe macht, langsamer geht, als jenes. Deswegen knete und forme man

Ersteres allemal früher als das schwärzere Brod. Im Ofen muß es jederzeit in die Mitte, d. i. auf die Feuerstätte, geschoben werden.

Noch will ich eines kleinen Vortheils, der sich stets als nachahmungswerth bewährte, Erwähnung thun. —

Um das Ablösen der Rinde zu verhüten, mache man oben in jedem Laib, nachdem er gegangen ist, mit dem in Mehl getauchten Zeigefinger eine kleine Vertiefung. Besonders beim weißeren Brode überzeugte ich mich schon öfters, daß diese einfache Maßregel nicht ohne Nutzen sei.

Manche Personen wollen durch Mischung des Roggenmehles mit Waizenmehl, weißeres Brod erzielen und gewiß wird diese Absicht erreicht, aber das Brod wird auch früher trocken und spröde als von reinem Roggenmehl. Saftiger bleibt das

Kartoffelbrod.

Will man dieses bereiten, so nimmt man zu 2 Metzen Mehl ohngefähr ½ Metzen Kartoffeln, die man siedet, schält und reibt und am Tage, an dem man bäckt, in den Teig knetet. — Das Kartoffelbrod bedarf indessen weniger Wasser, als das andere Brod, im Uebrigen behandelt man es aber eben so. —

Brodkuchen.

Zu diesem, vorzüglich auf dem Lande so beliebten Backwerk, legt man beim Formen der Laibe ein wenig Teig auf die Seite und macht später Laibchen daraus, die gleich den großen, gehen müssen. Sind diese in den Ofen ge-

schoben worden, dann wällt man den zu den Kuchen bestimmten Teig ganz dünne aus, bestreicht den runden Platz mit zergangenem Schmalz, bestreut ihn mit Salz und Kümmel und bringt ihn auch in den Ofen, wo er aber nur so lange bleiben darf, bis er eine gelbe Farbe bekommen hat.

Statt des Kümmels kann man den Kuchen entweder mit geschnittenen Zwiebeln, frischen Aepfelschnitzen oder ausgesteinten Zwetschgen belegen. Nimmt man Obst, so bleibt das Aufstreuen des Salzes weg.

Vom Sauerteige.

Der Sauerteig, der das Aufgehen des Brods bewerkstelligen muß, ist beim Brodbacken immer ein wichtiger Gegenstand, und daher auch von meiner Seite der Berücksichtigung werth.

Der Sauerteig ist eigentlich ein vom vorigen Backen zurückgelassener Teig, den man in ein eigenes Gefäß thut und nachdem er nochmals gegangen ist, an einem kühlen Orte aufbewahrt. Im Sommer läßt sich derselbe freilich nur 10, höchstens 14 Tage aufheben, und wenn es länger dauert, bis man wieder bäckt, so thut man wohl, sich beim Bäcker frischen holen zu lassen, oder durch Austausch bei Bekannten sich welchen zu verschaffen. Will oder kann man jedoch diesen Rath nicht befolgen, so gebe man von Zeit zu Zeit dem alten Sauerteige neuen Grund, das heißt, man füge ihm Wasser und Mehl bei, knete den Teig wieder und lasse ihn gehen. Letzteres muß jedenfalls geschehen sein, ehe man jenen zum Einsäuern brauchen kann.

Weißes Brod.

Da man auf dem Lande nicht immer Gelegenheit hat, neugebackenes, weißes Brod zu bekommen, und man doch auch nicht jederzeit ein kostspieliges Backwerck bereiten will, so ist vielleicht die nachfolgende einfache Vorschrift, nach der man im eignen Hause weißes Brod backen kann, meinen lieben Leserinen nicht unwillkommen.

Es wird aus einer beliebigen Portion Waizenmehl mit lauer Milch und Hefe ein Teig angemacht, der aufgehen muß. Nach dem knetet man noch mehr Mehl hinein, gießt im Nothfalle Milch nach, gibt dem Teige beliebige Formen, läßt sie gehen, bestreicht sie mit zergangenem Schmalz und bäckt sie mit dem schwarzen Brode im Backofen; doch nimmt man es etwa eine Stunde früher als jenes aus demselben. —

Der Teig darf ziemlich fest sein; zu 2 Maaß Mehl rechnet man 3 bis 4 Eßlöffel Hefe von weißem Biere und etwa eine ½ Maaß Milch.

Neuere Versuche lehren, daß man auch aus Kartoffeln ein Mehl bereiten kann, das an Güte und Feinheit dem Waizenmehl nicht nachsteht; wer die Probe machen will, der richte sich nach folgender Anwendung.

Kartoffelmehl.

Gute Kartoffeln werden gewaschen, abgeschält, wieder gewaschen, und dann in ein Gefäß gerieben, in welchem sich etwas Wasser befindet. Hierauf thut man die geriebenen Kartoffeln in ein leinenes Säckchen, bindet dasselbe zu,

legt es in ein, mit Wasser gefülltes Schaff, und drückt und preßt es zu verschiedenen malen aus; ist das Wasser von dem sich herausziehenden Mehle weiß gefärbt, so wird das Wasser erneuert und beschriebenes Verfahren wiederholt. Dies geschieht so lange, bis sich aller Mehlstoff von den Kartoffelfasern gesondert hat. Das Wasser, welches man abgießt, schüttet man jedesmal in ein großes Gefäß, wo sich das Mehl zu Boden setzt. Ist das darauf stehende Wasser dadurch wieder hell geworden, so gießt man es ab, und frisches darauf, dann rührt man aber den Satz auf, daß das Mehl sich reinigt. Um dieß zu erzielen, muß das Wasser öfters gewechselt werden, und erst, wenn es ganz weiß ist, trocknet man es auf reinen Brettern. Zuletzt zerstößt man die feste Masse zu feinem Pulver. Dieß Mehl kann auch als Stärke benützt werden. Obige Vorschrift gilt freilich nur, wenn man sich im eignen Hause und für den eignen Gebrauch Kartoffelmehl bereiten will, im Großen bedient man sich dazu besonderer Maschinen.

Kartoffelsago.

Auch Sago macht man aus Kartoffeln?

Ja wohl meine lieben Leserinen. Wie dieß geschieht will ich sogleich berichten.

Ist das Mehl auf oben beschriebene Weise gewonnen worden, so rührt man die noch feuchte Masse durch ein Getraidsieb. Dadurch bilden sich Kügelchen, welche man an der Sonne oder auf einem mäßig warmen Ofen trocknet.

Je mehlreicher die Kartoffeln sind, desto mehr lohnt sich die Mühe, welche die Bereitung des Kartoffelmehls erfordert; es ist daher zu rathen, dieß Geschäft gleich im Herbste vorzunehmen, weil Jene da noch mehr Mehlstoff enthalten, als nachdem sie schon lange im Keller gelegen sind.

Kartoffelgries.

Dazu müssen die Kartoffeln zuerst gesotten, dann abgeschält und wenn sie erkaltet sind, gerieben werden. Hierauf trocknet man sie auf dem Ofen, der nur mäßig warm sein darf; denn die geriebenen Kartoffeln sollen keine braune, sondern nur eine gelbliche Farbe annehmen. — Sind sie gedörrt, so zerklopft man sie und bewahrt sie auf; doch geschieht dieß erst nach dem Erkalten. Man kocht diesen Gries wie den aus Waizen gemachten, in Fleischbrühe, oder verwendet ihn zu Klößen und dergl.; will man letztere daraus bereiten, so brüht man ihn zuvor mit Milch an. Dieß muß auch geschehen, wenn man Geflügel damit mästet, wozu er vortheilhaft zu benützen ist. —

Die Kartoffeln lassen sich auch auf andre Weise trocknen und im Sommer als Zugemüse kochen. Die Vorschrift hierüber soll indessen den andern, die über das Trocknen mehrerer Gemüsearten Belehrung geben, folgen, ich will meine Mittheilungen jetzt in einem neuen Kapitel fortsetzen, das ich dem Gemüse überhaupt widme.

Zweites Kapitel.

Die beste Aufbewahrungsart der verschiedenen Feldfrüchte, welche wir als Gemüse benützen.

Wie nützlich sind nicht diese Gewächse, womit der allgütige Schöpfer diese Erde ausschmückte! Der Mensch sah auch schon seit langer Zeit ihren Werth ein, und bemühte sich nicht alleine, deren Anbau zu vervollkommnen, sondern sie so vortheilhaft als möglich anzuwenden. Er richtete sein Augenmerk auch darauf, sie so aufzubewahren, damit sie nichts von ihrem Wohlgeschmack verlören, und er sie selbst dann noch, wenn Schnee und Eis die Fluren deckt, gleich wie im Sommer und Herbst, auf seine Tafel bringen könne. —

Am besten und längsten läßt sich das Gemüse frisch erhalten, wenn man ein Gemüsegewölbe hat, oder statt dessen einen guten Keller dazu benützen kann. An den Ort, den man zu einem Wintergarten umschaffen will, läßt man gute Erde, die keine Mischung von Lehm enthalten darf, bringen, macht Beete davon und pflanzt das mit der Wurzel aus dem Felde genommene Gemüse hinein. Letzteres darf vorher weder gewaschen, noch entblättert werden, nur die schlechten Blätter nimmt man weg.

Blumenkohl, blauer Kohl und Wirsing, Kohlrüben, gelbe, weiße, rothe, und Mangoldrüben, Erdkohlrüben, weißes Kraut, Selleri, Endivien, Artischocken und anderes Gemüse läßt sich auf angegebene Art verpflanzt, so gut

erhalten, als wenn es noch seine Nahrung aus dem mütterlichen Boden zöge.

Schnittlauch, Körbelkraut, Petersilie, als Suppenkraut tauglich, läßt sich sogar in jenen Beeten erziehen. — Der in dieselben gelegte Saame darf jedoch nur selten, und selbst dann nicht mit ganz kaltem Wasser befeuchtet werden. Gut ist es, wenn man im Gewölbe eine Rinne, die die sich sammelnde Feuchtigkeit ableitet, anbringen kann.

Doch nicht allein damit soll das Gewölbe versehen sein, es muß auch Läden haben, die man bei kalter Witterung verschließt, während des Sonnenscheins aber öffnet.

Die Zeit der Verpflanzung bieten die Monate September und Oktober.

Doch auch im Sommer, und zwar bei großer Hitze, kann man den Kellergarten benützen, indem man die Salatköpfe, deren Aufschießen zu fürchten ist, mit der Wurzel aus dem Felde zieht, und sie in jenen pflanzt. —

Für Hausfrauen, denen es indessen an einer solchen, höchst wünschenswerthen Gelegenheit fehlt, folgen noch andere Anweisungen, genannte Feldfrüchte bestmöglichst aufaufzubewahren. Hat man im Keller keinen Platz, um einen solchen Garten anzulegen, so schlichte man die Rüben, als gelbe Rüben, Petersilie, Kohlrabi u. s. w., an denen sich noch das Kraut befindet, in einen Kreis, und zwar mit den Köpfen nach außen und so, daß sie dicht neben einander liegen, und die Spitzen der längern Rüben sich fast erreichen. Ist dieß geschehen, so bedecke man sie mit mäßig feuchtem Sande, und fahre abwechselnd so fort, bis man mit dem Vorrath an Wurzelwerk zu Ende ist. Hat man

viel davon, so muß man freilich mehrere solche Haufen errichten.

Meerrettig hält sich gleichfalls in Sand gesteckt am besten; doch schneidet man die Blätter davon ab. Uebrigens erfriert er nicht, wenn er auch zur Winterszeit im Garten bleibt.

Weiße Rüben, Erdkohlrüben und Kartoffeln bringt man auch auf Haufen in Keller. — Letztere bleiben vorzüglich gut, wenn man ihnen eine Unterlage von Holzkohlen gibt. — Oefters macht man auch in einem trocknen sandigen Erdreich tiefe Gruben, füllt sie mit Rüben oder Kartoffeln und bedeckt diese mit Erde. — Freilich kann der Fall eintreten, daß man bei strenger Kälte diese Gruben nicht öffnen kann und deshalb ist es zu rathen, wenigstens einem Theil der so unentbehrlichen Früchte ein Plätzchen in einem guten Keller, wo kein Frost eindringen kann, zu gönnen. Kommen die weißen Rüben u. s. w. auf Haufen oder in Gruben, so müssen die Blätter vorher davon abgeschnitten werden. —

Von den kleinen baierischen Rübchen schneide man ebenfalls die Köpfe ab, und schütte sie dann in ein Faß, welches man unbedeckt in den Keller stellt.

Selleri bleibt am besten im Garten. — Man nimmt ihn bei schöner Witterung aus dem Erdreiche, schneidet das Kraut davon ab, und macht an einer trocknen Stelle des Gartens eine Grube, in welche man die Knollen schlichtet. Ueber diese legt man Stangen, die man mit Stroh und dann erst mit der ausgegrabenen Erde bedeckt.

Die Zwiebeln, welche gegen das Ende der Hundstage ihre Reife dadurch anzeigen, daß sie auf der Oberfläche des Bodens sichtbar werden, breitet man an einem luftigen Orte auf dem Boden dünne auseinander. Sobald das Kraut dürre geworden ist, und sich abgelöst hat, so hängt man jene an Fäden an und hebt sie in einem Gemache, wo kein Frost eindringen kann, auf. Dieser wirkt sehr schädlich auf sie ein. Auch die Samenzwiebeln müssen davor bewahrt werden. Bekanntlich erreicht die aus dem Samen gezogene Zwiebel noch nicht im ersten Jahre ihre Vollendung, sie wird im folgenden Jahre wieder gesteckt, und erlangt dann erst die gehörige Größe. Die kleinen Samenzwiebeln werden indessen wie die großen getrocknet und aufgehoben.

Manche Gemüseart bleibt indessen nicht lange gut, manche läßt sich kaum 8 Tage in frischem Zustande erhalten, und doch sollte sie nach dem Wunsche Vieler selbst im Winter nicht auf dem Küchenzettel fehlen. Was ist da zu thun? Der erfindungsreiche, menschliche Geist wußte auch hier Rath zu schaffen, er ersann Mittel, sich solche Feldfrüchte durch Zugabe von Salz und Essig oder durch das Trocknen derselben zur Dauerspeise umzuschaffen. Wie dieß geschehen kann, mögen die nachstehenden Abschnitte lehren.

Getrocknete Feldfrüchte.

Bohnen.

Ganz junge Bohnen werden der Fäden entledigt, geschnitzelt und in siedendes Wasser gebracht, wo sie nur ein, oder ein paarmal aufwallen müssen, dann legt

man sie in kaltes Wasser, nimmt sie nach einer Weile heraus und trocknet sie auf einem mäßig warmen Ofen. Da sie nicht alle gleich dörren, muß man sie öfters aussuchen. Will man die Bohnen kochen, so weicht man sie am Abend zuvor in kaltes Wasser.

Erbsen.

Diese sowohl, als die Linsen, läßt man auf dem Felde bis die Hülsen ganz dürre sind; dann schafft man sie nach Hause, drischt und reinigt sie. — Zu bemerken ist, daß man den Vorrath, den man davon hat, gleich im ersten Jahre verbrauchen muß; hebt man Erbsen oder Linsen länger auf, so werden sie beim Sieden nicht mehr so weich.

Bohnenkerne

benützt man gleichfalls als Gemüse und als Salat. Will man diese länger aufheben, so müssen die Bohnen am Stocke ganz dürre werden, worauf man die Kerne aus den Hülsen nimmt und zum Gebrauch aufhebt. Wenn man indessen grüne Erbsen trocknen will, so hülset man sie aus, so lange diese noch jung sind, und läßt die Kügelchen einige Minuten in siedendem Wasser aufwallen, dann müssen sie ablaufen und werden nachdem auf dem Ofen getrocknet.

Ein etwas umständlicheres Verfahren ist folgendes:

Vermische ausgehülste junge grüne Erbsen mit etwas geriebenem weißen Zucker, und stelle sie, nachdem du sie in einen Tiegel gethan hast, in den heißen Ofen. Sobald sie schwitzen, schwenke sie einigemal herum, lasse das Wasser, welches sich gesammelt hat, durch einen Seiher ablaufen,

und trockne sie dann an der Luft, oder in einem Ofen, der nur wenig erhitzt sein darf. —

Eine dritte Art ist diese.

Man kocht 4 Lth. Zucker in einem Schoppen Wasser, und gießt letzteres über 1 Maaß Erbsenkügelchen. Dann thut man sie in einen Tiegel und läßt sie unter beständigem Umrühren auf schwachen Kohlen, ungefähr $1/2$ Stunde, anziehen. Hierauf gießt man das Wasser ab, und trocknet die Erbsen, wie es vorhin beschrieben wurde. Beim Kochen müssen die grünen Erbsen, sie mögen nun auf welche Art es sei, getrocknet worden sein, vor dem Dämpfen angebrüht werden.

Kartoffeln

Diese werden gesotten, geschält und nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, worauf man sie auf einem mäßig warmen Ofen oder auf Herden, nach dem Brodbacken, im Backofen trocknet. Sie dürfen aber erst hineinkommen, wenn Letzterer schon etwas abgekühlt ist.

Gelbe Rüben und Mangoldrüben

dienen getrocknet zwar auf andere Art, als die, bis jetzt aufgezählten, getrockneten Früchte; ich gönne ihnen aber dennoch hier ein Plätzchen. Nun wozu braucht man sie denn? Als Kaffeesurrogat ist die einfache Antwort. — Um sie so nützen zu können, wäscht und putzt man sie, schneidet sie in kleine Würfel und trocknet sie wie ich es bei den andern Vorschriften schon erwähnte. Ehe man sie unter den Kaffee mischt, brennt und mahlt man sie, doch hüte man

sich, die Kaffeemühle damit zu verderben; es gibt eigene stärkere Mühlen, deren man sich dazu bedient.

In Salz eingemachte Feldfrüchte.

Artischocken.

Man schneidet den Stiel und die Blätterspitzen der Artischocken ab, dann stellt man jene in ein Fäßchen, daß letztere in die Höhe gerichtet sind, und übergießt sie mit Wasser, welches mit Salz abgekocht wurde, aber wieder abgekühlt ist. Hierauf deckt man ein Tuch darüber, schlägt das Faß zu, setzt es in den Keller und wendet es zuweilen um.

Bohnen.

Junge Bohnen werden geputzt, geschnitten, gewaschen und ungefähr eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser gesotten und in kaltem abgeflößt. Dann läßt man sie abtrocknen, belegt ein großes hölzernes Gefäß mit Weinlaub, bestreut dieses mit Salz, gibt eine Handhohe Lage Bohnen darauf und auf diese ein Händchen voll Salz, und etwas feingehacktes Bohnenkraut, und wechselt so ab, bis Alles zu Ende ist. Die Bohnen werden wieder mit Weinlaub, dann mit einem reinen Tuche und endlich mit einem hölzernen Deckel bedeckt. Oben darauf kommen Steine. Der weiße, beim Gähren sich zeigende Schleim muß weggenommen und Tuch, Deckel und Steine bei jedesmaligem Gebrauch gereinigt werden.

Grüne Erbsen.

Die ausgehülsten Erbsen werden mit Salz gut vermischt. Dann bestreut man ein Schäffchen mit Salz,

bringt die Erbsen hinein, streut wieder etwas Salz darauf, deckt sie zu und legt einen Stein darauf. Alle diese Gemüse müssen vor dem Gebrauch gut ausgewässert werden.

Grüne Erbsen auf andere Art.

Man mischt, wie bei den Vorigen, Salz unter die Erbsen, füllt sie in Bouteillen, umbindet diese mit Heu oder Stroh, stellt sie in einen Kessel oder Tiegel, füllt das Gefäß mit Wasser und macht Feuer darunter an. Wenn das Wasser anfängt zu strudeln, nimmt man die Bouteillen heraus. — Bis jetzt dürfen sie nur leicht zugepfropft bleiben, ist aber die Gährung vorüber, so verpicht man sie und legt sie im Keller in den Sand. Zuweilen wendet man die Bouteillen um.

Gurken.

Hiezu wählt man Gurken, die nicht mehr so ganz klein sind als die, welche man in Essig einmacht, doch dürfen sie eben so wenig gelb sein. Man wäscht sie, legt sie 24 Stunden in hartes Wasser, trocknet sie ab und bringt sie in ein Fäßchen von Eichenholz. Zwischen jede Lage Gurken kommt Weinlaub, Lorbeerblätter und Fenchelkraut. Ist das Faß voll, so läßt man es zuschlagen, gießt durch das Spundloch mit Salz abgekochtes und wieder erkaltetes Wasser hinein, läßt das Loch einige Tage offen, macht es dann fest zu, legt das Faß in den Keller und kehrt es täglich um. Zu 1 Maaß Wasser kommt eine Hand voll Salz.

Latucki.

Man wäscht die Stauden, nimmt die welken, unreinen Blätter hinweg, kocht sie einge Minuten in gesalzenem

Wasser, flößt sie in kaltem ab, und bestreut sie dick mit Salz. Dann kommt auf dem Boden eines großen Schaffes auch Salz, auf dasselbe der Latucki fest hineingeschlichtet, dann wieder Salz und endlich ein Tuch, der Deckel und die Steine.

Rübenkraut.

Schöne weiße Rüben werden abgeschält, und auf einem, eigens dazu gefertigten Instrument eingehobelt. Dann bestreut man ein Faß oder einen Zuber mit Salz und etwas Kümmel, drückt eine Lage Rüben darauf und wechselt mit Rüben, Salz und Kümmel ab.

Zugedeckt und beschwert wird das Kraut gleich dem Latucki. Von den Knollen des Kohlrab fertigt man ein ähnliches Gemüse. Zwischen eine gute handhohe Lage Rüben kommt ein Händchen voll Salz.

Sauerkraut.

Man sticht aus schönen, festen Krautsköpfen die Strünke und schneidet so viel ols möglich die harten Rippen heraus, dann wird das Kraut entweder gehobelt oder fein geschnitten. Zu beiden Arten braucht man eigene Instrumente. Ist dieß geschehen, so belegt man einen Zuber oder noch lieber ein schon zum Wein gebrauchtes Faß mit Krautblättern, bestreut sie mit Salz, bringt einen Korb voll geschnittenes Kraut hinein, gibt wieder Salz, Wachholderbeere, Kümmel, auch geschälte und zerschnittene Borsdorferäpfel darauf und stampft oder tritt jede Lage Kraut so lange ein, bis sich Wasser zeigt. Das Stampfen geschieht mit einem hölzernen Instrumente. Beim

Eintreten, das ein Mensch verrichtet, muß natürlich die höchste Reinlichkeit beobachtet werden. Ist auf beschriebene Weise abgewechselt worden und alles Kraut im Zuber, so wird es mit Krautblättern, mit einem reinen Tuche und einem Deckel, der mit Steinen beschwert werden muß, zugedeckt. Alle diese in Salz eingemachten Gemüse sind erst nach der Gährung genießbar. Dieselbe wird befördert, wenn man jenes so lange in einem warmen Gemache läßt; später kommt es jedenfalls in den Keller. Auf dem Kraut muß beständig Wasser stehen. Ist dieß nicht der Fall, so gieße man welches nach. Hat jenes genug Salz, so genügt frisches Wasser, im Gegentheil gesalzenes. Was von dem Reinigen des Deckels u. s. w. bei den Bohnen gesagt wurde, gilt hier wie bei den andern auf ähnliche Art eingemachten Feldfrüchten.

Spargel.

Wenn der dünne Spargel abgebrochen und gewaschen worden ist, kocht man ihn einige Minuten in gesalzenem Wasser, füllt ihn dann in eine Flasche mit weitem Halse, gießt Wasser, das mit Salz abgesotten wurde und wieder kalt geworden ist, darüber, propft die Flaschen zu und steckt sie in den Sand, der sich im Keller befindet. Zu einer Maaß Wasser wird eine gute Hand voll Salz gerechnet. —

Feldfrüchte in Essig einzumachen.

Bohnen.

Man putzt und schneidet junge Bohnen in fingerbreite Stückchen, kocht sie dann in gesalzenem Wasser

nicht allzuweich, legt sie in kaltes, läßt sie abtrocknen, vermischt sie mit Salz und Pfeffer, bringt sie in einen steinernen Topf, gießt guten Weinessig darüber und zuletzt Oel darauf, so daß dieß einen Fingerhoch oben steht. Statt Oel kann man die Bohnen mit zerlassenem Schmalz zugießen. Beim Gebrauch nimmt man es dann weg, thut den Bedarf aus dem Topfe, läßt jenes zerschleichen und bringt es dann wieder auf die Bohnen. Hat man die letztere Verhaltungsregel angewendet, dann muß der Salat mit Oel zusammen gemacht werden.

Gurken.

Ganz kleine Gurken sind hiezu nöthig. Diese wasche man rein, seihe das Wasser ab und bestreue sie mit Salz. So lasse man sie 24 Stunden, während welcher Zeit man sie einigemale untereinander rüttelt. Das, durch das Salz entstehende Wasser, seihe man nach Verlauf dieser Zeit ab und schütte ganz gewöhnlichen Essig darüber, doch so viel, daß die Gurken damit bedeckt sind. — Nach 8 Tagen gieße man auch diesen ab, siede guten Weinessig mit etwas Gurkenkraut, ganzen Nelken, Pfefferkörnern und à la mode Gewürzkörnern. Wenn der Essig aufwallt, bringe man die Gurken hinein und koche sie eine Viertelstunde. Nach dem Erkalten aber fülle man Alles in einen steinernen Topf, den man zubindet. Der Essig muß aber stets über den Gurken stehen, sollte er sich aus irgend einem Grunde vermindern, so muß frischer Essig gesotten und kalt über die Gurken gegossen werden. — Zu bemerken ist, daß letztere nicht in einem eiser-

nen Geschirr gekocht werden dürfen, sonst werden sie schwarz. Zu 100 Gurken rechnet man eine kleine Hand voll Salz und eine kleine Maaß Essig, doch richtet sich dieses nach der Größe der Gurken; ferner 12 bis 18 Nelken, eben so viel Pfeffer und à la mode Gewürzkörner und eine Handvoll Gurkenkraut.

Diese Art, Gurken einzumachen verdient vor allen andern Vorschriften, die mir hierüber zu Gesichte kamen, den Vorzug, indem jene immer ihre grüne Farbe, wie ihren eigenthümlichen Geschmack behalten, und, sind sie richtig behandelt worden, nicht leicht verderben. Minder gut bleiben die Gurken, die man nach folgender Anweisung einmacht.

Gurken auf französische Art.

Man wäscht kleine Gurken, besteckt sie mit Gewürznelken und legt sie 24 Stunden lang in Salzwasser. Nach Ablauf dieser Zeit kommen sie in ein hölzernes Gefäß. Auf jede Lage Gurken streut man Pfefferkörner und Lorbeerlaub, und wenn jene alle eingeschlichtet sind, so kommt gesottener und dann abgekühlter Weinessig darüber. Endlich deckt man ein Tuch und dann ein mit Steinen beschwertes Brett darauf.

Geschnittene Gurken.

Die großen ausgezeitigten Gurken werden dünne geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einen steinernen Topf gethan und mit Weinessig übergossen. Vor dem Eindringen der Luft verwahrt man sie, so wie es bereits bei dem Artikel „Bohnen in Essig,“ angegeben worden ist. Auf gleiche Art verfährt man bei dem

Hopfen

wenn dieser geputzt, gewaschen, gebrüht, gewürzt und mit Essig übergossen worden ist. Hopfen und Bohnen halten sich aber länger als die zuletzt bezeichneten Gurken.

Spargel.

Dicker Spargel muß geputzt und in gesalzenem Wasser halb gar gekocht werden. Dann legt man ihn in kaltes Wasser und wann dasselbe wieder abgelaufen ist, in ein Fäßchen; streut lagenweise Salz und Pfeffer darauf und gießt Weinessig darüber. Ist dieß alles beobachtet worden, so schlägt man das Fäßchen zu und legt es in den Keller, wo man es fleißig umwenden muß. Vor dem Gebrauche kocht man den Spargel vollends weich.

Rothe Rüben.

Diese siedet man weich, doch ohne vorher den Kopf abzuschneiden, oder die äußere Haut abzuputzen, ja selbst ohne sie zu verwunden; geschieht dieß, so wechseln die Rüben beim Kochen ihre Farbe. Sie müssen also erst nachher abgeschält und in Scheiben geschnitten werden, dann kommen sie in einen steinernen Topf, und werden mit Weinessig übergossen; zuletzt bindet man jenen zu. Siedet man den Essig und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Rüben, so halten sie sich desto länger, doch ist dieß nicht unumgänglich nöthig. Eben so bleibt die Zugabe des Gewürzes der Willkühr überlassen. Man kann Kümmel oder Koriander, auch abgeschälten und in kleine Würfel geschnittenen Meerrettig hinzufügen. —

Neben den benannten Gemüsearten welche, wie wir hörten, es möglich machen, auch in diesen Zweig der Kochkunst so mannichfache Abwechslung zu bringen, gönne eine sorgsame Hausfrau ein Plätzchen in ihrem Garten den sogenannten Küchenkräutern.

Drittes Kapitel.

Die Küchenkräuter.

Doch nicht allein muß der Anbau derselben besorgt werden, nein, es gehört auch das Verständniß dazu, sie lange aufzubewahren. — Findet sich aber beides vereinigt, so ist man durch ihre gehörige Verwendung im Stande, manches theure Gewürz zu ersparen, ohne daß die, mit Beimischung der bei uns einheimischen Kräuter bereiteten Speisen, des Wohlgeschmacks entbehrten, den Indiens kostbare Produkte verleihen. —

Unter die Küchenkräuter zählt man vornehmlich Petersilienkraut, Basilikum, Esdragon, Thymian, Zitronenkraut, Lavendel, Salbey, Rosmarin, Majoran, Körbelkraut, Lorbeerlaub, Kümmel, Anis, Koriander, Fenchel und Wachholderbeeren.

Die erstgenannten Kräuter werden, wenn man sie länger erhalten will, abgeschniiten ehe sie blühen und in der Luft, ja nicht an der Sonne, getrocknet.

Den Kümmel sammelt man vor der Heuerndte auf den Wiesen, wo er häufig wächst, bringt ihn nach Hause, trocknet ihn an der Luft und reinigt ihn.

Ebenso verfährt man mit dem Anis, Koriander und Fenchel, die aber in Gärten angebaut werden. —

Die Wachholderbeeren hingegen findet man im Walde, wo sie an Stauden wachsen. Man schüttet sie nach ihrer Einsammlung auf dem Boden dünne auseinander, bis sie dürre geworden sind.

Will man Majoran, Thymian, Basilikum und dergl. pulverisiren, so dörrt man diese Kräuter nochmals, und zwar auf einem mäßig warmen Ofen, und rührt sie durch einen Seiher.

Folgende Mischung gibt den Saucen einen angenehmen Geschmack.

2 Lth. Basilikum, 1 Lth. Thymian und 1 Loth Petersilienkraut, alles pulverisirt und vermengt, wird in festverpfropften Flaschen aufbewahrt. Höhern Werth erhält dieses Pulver durch Beimischung von pulverisirten Schwämmen. — Ueberhaupt besteht zwischen diesen und den genannten Kräutern hinsichtlich der Verwendung einige Verwandtschaft. — Sie anerkennend, gestatte ich mir das, was ich über sie sagen möchte, dem schon begonnenen Abschnitte beizusetzen. —

Die eßbaren Schwämme, von Vielen für eine Delikatesse gehalten, sind eine gefährliche Speise, wenn die Person, welche mit deren Zubereitung beauftragt ist, nicht eine genaue Kennerin derselben ist, um die giftigen von den unschädlichen auszuscheiden. Für solche, die ihrer Sache nicht ganz gewiß sind, ist es räthlich, mit den Schwämmen eine Zwiebel zu dämpfen, verändert diese ihre eigenthümliche Farbe, wird sie blau, so unterlasse man

ja den Genuß dieser Speise, indem sich gewiß giftige Schwämme unter den andern einschlichen.

Die bei uns gewöhnlichen, eßbaren Schwämme sind: Brätlinge, Champignons, Rainschwämme, gelbe Pfifferlinge oder Eierschwämme, Trüffeln, Spitz- und Stockmorcheln.

Alle diese Gattungen kann man frisch verkochen oder trocknen. —

Geschieht dieß, so hängt man die Morcheln, Rainschwämme u. s. w. an Fäden, und trocknet sie in der Luft. Größere Schwämme, als Brätlinge, Champignons und dergl. schabt man, oder zieht, wie z. B. bei den Champignons, die obere Haut ab, schnitzelt und trocknet sie. Will man sie pulverisiren, so muß man sie nachher noch härter auf dem Ofen dörren, dann stoßen und sieben. Zu gemischtem Pulver von Kräutern und Schwämmen pulverisirt man 8 Loth Brätlinge, 4 Lth. Trüffeln, 2 Lth. Basilikum, 1 Lth. Thymian und 1 Lth. Petersilienkraut. — Das sogenannte Königspulver, eine der vorzüglichsten Zugaben an Fricassée, macht man aus pulverisirten Spitzmorgeln, desgleichen Champignons, überall drei Eßlöffel, aus 1 Eßlöffel Thymian, einen halben Löffel gestoßener Gewürznelken und eben so viel weißem Pfeffer. Diese Pulver alle hebt man in fest verschlossenen Flaschen auf, damit sie nicht ausrauchen.

In Saucen sind ferner mit gutem Erfolg zu gebrauchen Champignons in Essig.

Man putzt und schneidet sie fein, und dämpft sie hierauf mit etwas Salz und Pfeffer, bis sie weich sind. —

Noch warm, werden sie dann mit gesottenem Essig übergossen, und nachdem sie erkaltet sind, in die Aufbewahrungsgefäße gefüllt. — Als Salat zum Rindfleisch servirt, sind diese Schwämme ebenfalls willkommen.

Geübte Köchinen verbessern auch öfters die Saucen mit Kapern — Dieß sind bekanntlich die Knospen der Kapernstaude, die nur in südlichen Gegenden gedeiht. Wir zu Lande können uns dieselben, wie alles, was aus der Fremde kommt, nur mit nicht ganz unbedeutenden Kosten verschaffen. — Eine erfahrene Hausmutter weiß indessen auch hier Rath. —

Sie läßt nämlich die Knospen der Besenpfrieme, Spartium, oder des Löwenzahns, Leontodon Taraxacum, sammeln und mit etwas Salz in Weinessig sieden, dann kocht sie frischen Essig und gießt ihn, wenn er kalt geworden ist, über die, nun auch erkalteten Kapern und bindet das Gefäß zu. Der Essig, worin man die Knospen kochte, kommt weg. Freilich müssen letztere abgepflückt werden, so lange sie ganz jung sind, sonst springen sie beim Einmachen auf und verrathen durch die inne liegenden gelben Blättchen ihr deutsches Vaterland. — Ferner ist zu beobachten, daß man diese nachgemachten Kapern an warme Speisen erst kurz vor dem Anrichten bringen darf. —

Ehe ich dieses Kapitel schließe will ich noch

des Kräuteressigs

erwähnen, der Köchinen, welche den Gerichten, die sie bereiten, gerne den möglichsten Wohlgeschmack geben, gewiß eine erfreuliche Bekanntschaft ist. Dazu braucht man

Basilikum, Esdragon, Selleri-, Körbel- und Petersilienkraut, Melissen und Fenchelkraut. Von den zwei letztgenannten Gegenständen nimmt man eine halbe Handvoll, von den erstern noch einmal so viel.

Alle diese Kräuter sucht man aus, schneidet die Stiele weg und hackt sie; sodann reibt man von einer Zitrone das Gelbe an einem Stück Zucker ab und schabt diesen auf die Kräuter, die in eine Flasche kommen und mit drei Schoppen Weinessig übergossen werden. Die Flasche pfropft man hierauf zu und läßt den Essig an der Sonne destilliren. In drei bis vier Wochen ist dieß geschehen, dann seiht man jenen ab, und hebt ihn auf.

Wer will, kann einige Gewürznelken, einige Pfefferkörner und ein Stückchen Ingwer den Kräutern beigeben.

Viertes Kapitel.

Aufbewahrung und vortheilhafte Benützung des Obstes.

Mit diesem Kapitel habe ich mir ein weites Feld für meine Mittheilungen eröffnet, und ich hoffe, daß viele meiner lieben Leserinen ihnen vorzugsweise geneigte Aufmerksamkeit schenken. —

Ist doch das gute Obst eine so erfreuliche Gabe Gottes! Sollten wir sie nicht dankbar genießen und zugleich durch verständigen Gebrauch diesen Genuß so lange als möglich zu sichern suchen?

Nicht alle Obstsorten lassen sich indessen lange frisch aufbewahren. — Unter die, bei welchen es möglich ist, zähle ich die meisten Aepfelgattungen, die Winterbirnen, die Quitten, die Nüsse, die Weintrauben, die Zwetschgen und selbst einige Gattungen Beeren. Die einfachste und gewöhnlichste Art, Aepfel und Birnen aufzuheben, ist die, daß man in einem Keller, der vor dem Eindringen des Frostes geschützt ist, ein hölzernes Lager errichtet, worauf man die genannten Früchte der Reihe nach legt, und zwar so, daß der Butzen das Holz berührt. Nöhig ist es, von Zeit zu Zeit nachzusehen und die faulenden Früchte zu entfernen; ferner ist zu beobachten, daß das Obst erst beim Beginnen des Winters in Keller gebracht, früher aber in einem trocknen Gemache, dünne ausgebreitet, aufgehoben werden muß, und endlich bemerke ich noch, daß die Früchte, die sich lange halten sollen, beim Abblatten nicht geschüttelt, sondern abgepflückt werden müssen. Fallen sie auf den Boden, so bekommen sie Matten, und diese schaden der Dauer.

Eine andere Art, benannte Früchte aufzubewahren, ist: Man belegt ein eichenes Faß mit Obstlaub, das, gleich den Früchten, vor Sonnenaufgang gebrochen wurde und bringt eine Lage Aepfel oder Birnen darauf, diese bedeckt man wieder mit Laub und wechselt so ab. Oben auf kommt Laub. Dann schlägt man das Faß zu, überzieht die Fugen mit Pech und stellt es in den Keller oder in einen leeren Brunnen.

Hat man keinen guten Keller, so füttert man, wenn Kälte eintritt, eine große Kiste mit Werg aus, und legt

Aepfel und Birnen dazwischen; versteht sich, daß jede Lage Früchte mit Werg bedeckt werden muß, und daß jene nur so lange in diesem Verstecke bleiben dürfen, bis wärmere Witterung eintritt.

Quitten

können gleich den Aepfeln und Birnen aufgehoben werden, doch darf man sie nicht darunter schlichten. In rohem Hirse halten sie sich auch eine kleine Zeitlang frisch.

Wallnüsse

legt man, sammt den grünen Schalen, in einen Haufen Sand, der sich im Keller befindet, oder man bringt sie in Löcher, die man an einer sandigen Stelle des Gartens gräbt, und bedeckt sie mit Erde. Ohne die grünen Schalen trocknet man sie, indem man sie in einer luftigen Kammer auseinander breitet.

Die Weintrauben,

die sich länger halten sollen, werden an den Stielen mit Siegellack verklebt, dann bindet man stets zwei zusammen und hängt sie über Stangen so auf, daß keine Traube die andere berühre.

Zwetschgen.

Sind sie vor Sonnenaufgang abgepflückt worden, so füllt man einen steinernen Topf damit an, bindet diesen mit einer Blase zu und stellt ihn in den Keller. Sobald indessen der Topf geöffnet wird und Luft die Zwetschgen berührt, müssen sie gleich verbraucht werden. — Eine andere Vorschrift ist:

Man füllt ein Fäßchen mit Zwetschgen, schlägt es zu, verpicht es und hebt es in einem Brunnen auf.

Johannis-, Stachel- und Schwarzbeeren.

Diese Beeren, das heißt, jede Art einzeln, thut man in gläserne Flaschen und verschließt die Oeffnung derselben mit zerschmolzenem Wachs. Dann kommen sie in den Keller. Sie müssen aber gleichfalls am frühesten Morgen gesammelt werden.

Zitronen.

Wohl sind diese keine bei uns einheimischen Früchte, demohngeachtet ist es oft wünschenswerth, zu wissen, wie man sie frisch erhält; oft bekommt man eine Portion um einen billigen Preis zu kaufen, allein der Nutzen bei einem solchen Handel würde doch nur gering sein, wenn man sie nicht aufzuheben verstünde! — Man thut dieß am besten, wenn man jede Zitrone einzeln in feines Papier einwickelt, und in einen steinernen Topf schlichtet. Diesen stellt man an einen kühlen Ort, und oben darauf eine Schüssel mit frischem Wasser. Letzteres wird öfters gewechselt, so wie das Papier, in das sie gewickelt sind. Bei kalter Witterung kommt jener Topf mit den Zitronen in den Keller.

Besondern Vortheil gewährt in einer Haushaltung

das getrocknete Obst.

Das Trocknen wird vorgenommen entweder auf Horden, aus Weidenruthen geflochten, die man nach dem Brodbacken in den Backofen schiebt. Letzterer wird sodann fest verschlossen, eben so das Rauchloch und noch müssen überdieß alle

Spalten, welche sich zwischen dem Thürchen und der Mauer zeigen, mit Heu oder dergleichen verstopft werden. — Feine Obstsorten, als Kirschen, geschälte Aepfel und Birnen, Mirabellen u. s. w. dürfen aber nicht gleich, sobald das Brod aus dem Ofen ist, dafür hineinkommen. —

Erst nach 2 Tagen öffnet man diesen wieder und sucht das Obst aus. Ist der Früchtereichthum zu groß, als das man das Brodbacken erwarten könnte, so heitzt man blos des Obstes wegen den Backofen, reinigt den Heerd desselben mit einem feuchten Strohwisch und schiebt, wenn die Hitze im Ofen nicht mehr zu stark ist, die Horden hinein. — Freilich kostet das Obstdörren auf diese Weise viel Holz. — Ersparniß kann eintreten, wenn man, nachdem die Früchte auf den wohlgereinigten Heerd ausgebreitet worden sind, innerhalb des Schürlochs ein mäßiges Feuer schürt. Dasselbe umbaut man mit einer Wand aus Backsteinen, damit keine Flamme den Früchten zu nahe komme, und unterhält dieß 8 bis 10 Stunden, und zwar in der Art, daß man so viel als möglich vermeidet, daß es hell brenne. — Nach Verlauf dieser Zeit, verschließt man den Ofen auf vorgemeldete Weise. Nach einigen Tagen liest man die dürren Früchte aus, ersetzt sie durch frische, und macht aufs Neue Feuer an. Nur Zwetschgen und ganze, ungeschälte Birnen dürrt man auf diese Art.

Am besten eignen sich zum Trocknen des Obstes die sogenannten Dürröfen, in welchen sich viele Horden neben und übereinander befinden, unter denen dann geheitzt wird. Bei diesen Oefen kann man die Früchte, welche der meisten

Hitze bedürfen dem Feuer am nächsten bringen, und einen schnellen Wechsel der Temperatur erzielen. Dadurch, d. h., wenn das Obst aus starker Wärme gleich in die Kälte kommt, und schnell abkühlt, bekommt es einen schönen Glanz und später ein überzuckertes Ansehen. — Das Trocknen des Obstes wird befördert, wenn man es vorher auf dem Boden so lange aufgeschüttet liegen läßt, bis die Zwetschgen welk und runzelig, die Aepfel und Birnen ein wenig teig geworden sind.

Daß man keine unreifen, faulen oder wurmigen Früchte trocknen darf, versteht sich von selbst, und ich schweige sogleich hierüber. Eher kann ich mir gestatten, meine lieben Leserinen zu warnen, das getrocknete Obst nicht warm in die verschlossenen Aufbewahrungsgefäße zu thun. Wenn man es nicht wenigstens einige Tage in einer luftigen Kammer hat abkühlen lassen, so hält es sich nicht lange. Das nahe Verderbniß kündigt sich durch den ansetzenden Schimmel an; bemerkt man dieß Kennzeichen, so bringe man das angesteckte Obst wieder in den warmen Ofen und lasse es einige Stunden darin. Auf längere Dauer ist indessen selbst nach diesem Verfahren nicht mehr zu rechnen.

Was das Verhältniß zwischen dem frischen und getrockneten Obste betrifft, so vernehme man, daß man von 4 Metzen frischem Obste auf den vierten Theil dürres rechnen kann.

Getrocknete Aepfel.

Sie werden meistens geschält, nach Verhälniß ihrer Größe in mehrere Theile geschnitten, von den Kernhäuschen

befreit und auf Horden getrocknet. Doch dörrt man sie auch ungeschält, wo man sie nur entzwei schneidet und den Butzen herausnimmt.

Aprikosen und Pfirsiche

müssen erst auf dem Ofen welken, ehe man den Stein herausnehmen kann. Ist dieß geschehen, so drückt man sie breit und läßt sie vollends trocknen; aber erst wenn sie erkaltet sind, schlichtet man sie in Schachteln und streut zwischen jede Lage gesiebten Zucker. Auf ähnliche Weise behandelt man

die weißen Butterbirnen, beurrés blancs.

Man schält sie, ohne sie zu zerschneiden, läßt sie auf dem Ofen welken, drückt sie breit und folgt dann der obigen Vorschrift. Die feinern Obstarten trocknet man am besten auf einem mäßig warmen Ofen oder in einem Kochofen, wenn sich kein Feuer mehr darin befindet.

Die andern Birnen dörrt man entweder ganz und ungeschält, oder nur auseinander geschnitten und noch in der Schale, oder auch dieser beraubt und in Hälften getheilt.

Hüfen, Hagebutten.

Will man diese dörren, so schneidet man sie vorher entzwei und nimmt mittelst eines, unten breit geschnittenen Hölzchens, die Kerne und den Pelz heraus.

Jene, die man statt Vanille zur Verbesserung des Kaffee's benützen kann, trocknet man auch. Vor dem Gebrauch brennt man sie wie den Kaffee, stößt sie und ver-

mengt sie mit dem gemahlenen Kaffee. Zu 4 Lth. Kaffeebohnen nehme man einen Kaffeelöffel voll gestossene Kerne.

Kirschen und Weichseln,

dörrt man mit den Stielen auf Horden. Erst nachher löst man letztere ab.

Kirschen als Rosinen zu gebrauchen.

Hiezu nimmt man rothe Kirschen, die man auf Horden legt und im Ofen welken läßt. Dann drückt man die Steine heraus und trocknet sie vollends. Sie vertreten die Stelle der theuern Rosinen.

Auf Horden trocknet man ferner:

Mirabellen und Schlehen.

Eben so die geschälten und zerschnittenen Quitten.

Scharzbeeren

werden aber auf Papier in der Sonne, oder auf dem Ofen getrocknet.

Die wichtigsten getrockneten Früchte, wenigstens die am meisten verbraucht werden und zu einem bedeutenden Handelsartikel erhoben worden sind, kommen zuletzt. Ich meine die

Zwetschen, Pflaumen.

Man trocknet sie mit Steinen und ohne Steine. Will man sie derselben entledigen, so müssen sie vorher abgewelkt sein; das Ausdrücken des Steins geht dann leicht von Statten. — Hierauf werden sie erst gehörig gedörrt.

Prünellen

sind abgeschälte Zwetschgen. Um sich diese Arbeit zu erleichtern, legt man letztere in heißes Wasser, wodurch sich die Haut leichter abziehen läßt; ist dieß geschehen so beraubt man sie auf oben erwähnte Art der Steine, drückt sie platt, und läßt sie dann völlig austrocknen. Am schönsten werden die Prünellen, wenn man sie nach dem Herausnehmen der Steine an spitzige Hölzchen steckt, und diese hinter dem Ofen anzubringen sucht. Ueberhaupt trocknet man die Prünellen auf dem Ofen oder im Kochofen.

Steckeleinszwetschgen.

Dazu schneidet man die Zwetschgen entzwei, nimmt die Steine heraus, steckt sie an dünne Hölzchen, doch so, daß an den beiden Theilen der Frucht die saftige Seite sichtbar bleibt. Diese bestreut man mit Anis, und trocknet die Zwetschgen hinter dem Ofen. —

Das Einsieden der Früchte.

Eine sehr vortheilhafte Behandlung derselben verdiente mehr bekannt zu werden, und freuen sollte es mich, würde die nachstehende Anweisung, welche ich so faßlich als möglich zu geben bereit bin, dazu beitragen. Man bedient sich dazu am liebsten eigener Einmachgläser, die eine flaschenartige Form, doch einen weiteren Hals als die gewöhnlichen Bouteillen haben, sogenannte Zuckergläser taugen jedoch ebenfalls.

Diese Gläser füllt man mit den gereinigten Früchten; die man mit gesiebtem Zucker bestreut. Dann schüttelt man

Alles untereinander und bindet das Glas mit einer Blase zu. Um das Zerspringen des Glases zu verhüten, umwickelt man es noch mit Heu, und stellt es in ein mit heißem Wasser gefülltes Gefäß, das man über ein mäßiges Feuer setzt. Von dem Zeitpunkt an, wo das Wasser anfängt zu sieden, läßt man eine Viertelstunde verfließen, dann nimmt man alles zusammen vom Feuer und läßt das Glas so lange im Wasser, bis dasselbe erkaltet ist. Ist dieß der Fall, so wird das Glas aus der Verhüllung gezogen, und an einem trocknen Orte aufgehoben. Der Erwähnung verdient noch die Bemerkung: daß beim Kochen das Wasser im Tiegel so weit reichen muß, daß es mit den Früchten gleiche Höhe hat. — Weiter füge ich noch hinzu, daß das Glas stets hermetisch, das heißt: daß keine Luft hineindringen kann, verschlossen bleiben muß; wird es geöffnet, so verbrauche man seinen Inhalt. Dieß geschehe auch so bald man bemerkt, daß sich Schimmel ansetzen will.

Auf diese Art kann man Kirschen, Weichseln, Schwarzbeeren, Zwetschgen und Aprikosen einsieden. Letztere zwei Sorten steint man aber aus.

Die auf solche Weise behandelten Früchte bieten erstens den Vortheil, daß sie den frischen am ähnlichsten sind, und einen zweiten, daß ihre Zubereitung nicht kostspielig ist. Sie lassen sich zu Backwerk und Muß benützen. Gleicher Ruhm gebührt der folgenden Abschrift:

Ganze Pflaumen oder Zwetschgen einzukochen.

Man nimmt dazu Zwetschgen, die schon runzlicht sind; wäscht sie und thut sie in einen glasirten, oder gut ver-

zinnten Topf auf den Dampfboten; dieß ist ein, mit Löchern versehenes Gestell, das ungefähr handhoch über den eigentlichen Boden des Gefäßes sich erhebt, und herausgenommen werden kann. Zwischen diese beiden Böden gießt man nur etwas siedendes Wasser, und unter die Zwetschgen mischt man Zimmt, Nelken und Zitronenschalen. Auf den Topf kommt ein Deckel, der jenen ganz verschließt, daß nirgends Dampf herausdringen kann; denn eben der Letztere muß das Dämpfen der Pflaumen veranlassen, was etwa eine Stunde lang dauern darf, während welcher Zeit das Wasser, welches sich unten befindet, immer fort kochen muß. — Unter dasselbe hat sich mittlerweile der, aus den Zwetschgen träufelnde Saft gemischt, welcher sobald die Früchte, so enge als möglich in einen Topf von Steingut geschlichtet worden sind, dick eingekocht und dann über jene gegossen wird. Wenn Alles kalt ist, bindet man das Gefäß zu. Außerdem macht man die Früchte noch auf mancherlei Art ein, z. B. in Zucker. — Zur richtigen Bereitung gehört aber vor Allem eine genaue Kenntniß, wie man

den Zucker läutert.

Ganz feiner Zucker wird nämlich mit etwas Wasser (zu ½ Pfd. Zucker nimmt man ⅛ Maaß Wasser) auf Kohlen gekocht, bald zeigt sich die, Ersterem innewohnende Unreinigkeit, welche man rein abschäumt. Um den Zucker noch mehr zu klären, nehme man das Weiße eines Ei's dazu. Alles bleibt so lange auf den Kohlen, bis sich der Zucker so verdickt hat, daß er spinnt. Soll er, wenn man ihn in die Höhe zieht, lange Fäden machen, so kocht man

ihn kürzer, will man ihn nach kurzer Fäden Art läutern, so muß er dicker werden, also länger kochen. Alle eingemachten Früchte bewahrt man gewöhnlich in Zuckergläsern oder in Töpfen aus Steingut auf, die man, sobald jene erkaltet sind, mit einer Schweinsblase, oder mit Wachspapier fest zubindet, damit der Zugang der Luft, der immer schädlich darauf einwirkt, abgehalten werde. — Auch müssen sie an einem kühlen, trocknen Orte aufgehoben werden. Erwähnte Früchte dienen zur Erquickung für Kranke, oder werden zu Backwerk verwendet. Ganz vorzüglich sind zu diesem Behufe

die eingemachten Aepfel.

Borstorferäpfel eignen sich am besten dazu. Man schneidet sie entzwei, sticht das Kernhaus heraus und kocht sie nur ein wenig, denn sie dürfen nicht zu weich sein. Wenn sie erkaltet sind, gießt man Zucker, nach langer Fäden Art geläutert, darüber. Am andern Tage gießt man den Zucker ab und wenn er aufgekocht hat, wieder über die Aepfel, und dieß Verfahren wiederholt man so lange, bis der Zucker dick zu werden beginnt. Das Glas muß jedesmal etwas erwärmt werden, ehe der heiße Zucker hinein kommt, sonst zerspringt es. Zu 1 Pfd. Aepfel nimmt man 1 Pfd. Zucker. Quitten macht man eben so ein, nur schneidet man eine Quitte allemal in mehrere Stücke.

Aprikosen in Zucker eingemacht.

Zum Einmachen taugen nur solche Aprikosen, die noch nicht weich geworden sind. Die dazu auserwählten schnei-

det man entzwei, nimmt die Steine heraus und läßt sie in siedendem Wasser aufwallen. Dann kocht man sie eine Viertelstunde in geläutertem Zucker, letzteren aber, wenn die Aprikosen herausgenommen worden sind, noch so lange, bis er dicklicht wird, worauf man die, nun im Glase befindlichen Früchte damit übergießt. Pfirsiche, Mirabellen und Reinesclaudes macht man ebenso ein nur dürfen diese Früchte nicht so lange kochen. Bei Aprikosen und Pfirsichen gilt dasselbe Verhältniß zwischen Zucker und Früchten, wie bei den Aepfeln. Bei Mirabellen und Reinesclaudes rechnet man 1/4 Pfd. Zucker weniger.

Eingemachte Birnen.

Hier ist zu bemerken, daß nur kleine Birnen, z. B. die kleinen Muskatellerbirnen, oder dergl., nach folgender Vorschrift behandelt werden können; denn man darf sie nicht entzwei schneiden. Nein, man schält sie nur, sticht den Butzen heraus, läßt aber den Stiel daran, und kocht sie ein wenig. Sind sie etwas abgetrocknet, so steckt man in jede Birne, an die Stelle des Butzens, eine Gewürznelke, oder ein Stückchen Zimmt, und verfährt damit wie mit den Aepfeln.

Himbeeren in Zucker.

Es wird 3/4 Pfd Zucker nach langer Fäden Art geläutert, und 1 Pfd. ausgelesene Himbeeren darin gekocht, dabei müssen sie fleißig abgeschäumt werden. Wenn die Beeren zu Boden sinken sind sie fertig. Man hüte sich indessen, dieß durch rasches Kochen beschleunigen zu wollen.

Die Johannisbeeren

behandle man ganz nach der vorigen Anweisung, nur nehme man 1/4 Pfd. Zucker mehr. Daß man nur rothe, ganz reife Beeren zum Einmachen nehmen, und sie von den Stielen abpflücken soll, diese Bemerkung möchte wohl macher meiner lieben Leserinen überflüssig erscheinen; doch verzeiht, dieß Buch soll nach meinem Wunsche, auch in die Hände solcher Hausfrauen kommen, welchen Ausführlichkeit in dem Vortrage willkommen sein dürfte. Stein- oder Preiselbeere können eben so eingemacht werden.

Hüfen oder Hagebutten in Zucker eingemacht.

Diese Früchte werden auseinander geschnitten, ausgekernt und in den Keller gesetzt. Nach einigen Tagen kocht man sie einige Minuten in geläutertem Zucker und nimmt sie dann vom Feuer weg. 1 Pfd. ausgekernte Hüfen erfordern 1 Pfd. Zucker.

Will man

Kirschen und Weichseln einmachen,

so beraubt man sie der Stiele, kocht sie in Zucker, der nach langer Fäden Art geläutert wurde, so lange, bis letzterer dicklicht wird und schäumt alles Unreine ab. Zu 1 Pfd. Kirschen ohne Stiele nimmt man 3/4 Pfd. Zucker, zu Weichseln 1/4 Pfd. mehr.

Eingemachte Wallnüsse.

Die zum Einmachen tauglichen Nüsse, müssen schon zu Ende Junius von den Bäumen gebrochen werden, weil

deren innere Schale noch nicht hart sein darf. Wenn sie gepflückt sind, so schneide man sie oben und unten etwas zu, steche Löchlein hinein und lege sie in frisches Wasser, das 8 Tage nach einander täglich erneuert wird; dann läßt man sie in Wasser aufkochen; dieses wird ab- und anderes heißes Wasser hinzugegossen, worin die Nüsse wieder etwas kochen, was so oft und so lange geschieht, bis die Nüsse so weich sind, daß man mit einem spitzigen Hölzchen durchstechen kann. Hierauf kommen sie nochmals 5 bis 6 Tage in kaltes Wasser, das ebenfalls wieder häufig gewechselt werden muß. — Der Grund dieser oftmaligen Erneuerung des Wassers liegt in dem bittern Geschmack, den die äußere Schale der Nüsse enthält, und der dadurch ausgezogen werden soll. Dann läutert man feinen Zucker nach langer Fäden Art (zu 1 Pfd. Nüssen 3/4 Pfd. Zucker) und kocht die Nüsse 5 bis 6 Tage nacheinander jedesmal eine halbe Viertelstunde darin. Ehe es das Letztemal geschieht, spickt man die Nüsse mit Zimmt, Gewürznelken und Pommeranzenschalen. —

Um Stachelbeere einzumachen

läutert man 5/4 Pfd. Zucker und kocht 1 1/2 Pfd. Stachelbeere, doch geschehe dieß sehr behutsam, auf ganz schwachen Kohlen, damit jene nicht aufspringen. Wenn sie kalt geworden sind, legt man sie in das Aufbewahrungsgefäß und gießt den Saft, den man noch mit 1/4 Pfd. geläutertem Zucker dicker gekocht hat, sobald er etwas kühl ist, über die Beeren.

Zwetschgen in Zucker eingemacht.

In große reife Zwetschgen sticht man mit einem spitzigen Hölzlein Löchlein, und legt sie in ein Zuckerglas. Mittlerweile läutert man zu 2 Pfd. Zwetschgen 1 Pfd. Zucker und gießt ihn auch ins Glas. Nach 24 Stunden muß dann der Saft dick eingekocht und wieder über die Zwetschgen geschüttet werden.

Vom Obste kocht man ferner Marmeladen, Gelee's, Sulzen, Säfte und Muß. — Alle diese Arten, die sich Jahre lang aufbewahren lassen, dienen, auf mancherlei Weise angewandt, zur Befriedigung des leckern Gaumens oder zur Labung der Kranken. —

Ich beginne die Anweisungen hiezu mit der zur Bereitung

der Apfelmarmelade.

Es werden reife Borstorferäpfel geschält, entzweigeschnitten, des Butzens entledigt und zuletzt gewogen. Zu 2 Pfd. Aepfeln läutert man 1 Pfd. Zucker, worin man jene unter beständigem Umrühren zu einem dicken Muß kocht.

Marmeladen von Aprikosen.

Hiezu wählt man ganz reife Aprikosen, die man auseinander schneidet und einige Minuten in siedendes Wasser legt, damit man ihnen die Haut abziehen kann. Dann kocht man sie wie die Aepfel in geläutertem Zucker. Zu 1 Pfd. Aprikosen nimmt man 1 Pfd. Zucker.

Himbeermarmelade.

1 Pfd. Himbeeren preßt man durch ein Tuch, und kocht den Saft mit 1 Pfd. geläutertem Zucker. Dabei muß alles Unreine abgeschäumt werden.

Gemischte Marmelade von Himbeeren und Johannisbeeren.

Man koche 1 Pfd. abgezupfte Johannisbeeren in 1 Pfd. geläutertem Zucker, und treibe sie durch ein feines Sieb, in dem schon eine Lage Himbeeren ausgebreitet worden ist. Letztere nehme man, wenn ein Theil der Johannisbeeren durchgepreßt ist, aus dem Siebe, und ersetze sie durch frische.

Eine Marmelade aus Johannisbeeren

macht man auch auf nachstehende Art.

So schwer der Saft wägt, den man aus den ausgepreßten Johannisbeeren gewinnt, so viel siebt man feinen Zucker, und rührt beides so lange, bis ein dicker Brei daraus entsteht.

Hüfenmarmelade oder Hüfenmark.

Wer diese bereiten will, lasse schöne, große Hüfen oder Hagebutten sammeln, stelle sie so lange in Keller bis sie weich sind, treibe sie durch ein Sieb und rühre das Mark mit gesiebtem Zucker so lange, bis es dick, fein, und rosenroth ist.

Auf diese Weise behält die Hüfenmarmelade eine schönere rothe Farbe, als wenn man das Mark in geläu-

tertem Zucker kocht. Bei beiden Arten rechnet man zu 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Zucker.

Quittenmarmelade.

Die Quitten werden gekocht, geschält und wenn sie kalt sind, gerieben. Dann kocht man sie in geläutertem Zucker. Das Verhältniß desselben zu den Quitten ist sich ganz gleich, d. h. man nimmt zu 1 Pfd. geriebenen Quitten 1 Pfd. Zucker.

Alle Marmeladen und Gelee's können durch Zitronenbitzelein verbessert werden, doch ist es der Dauer förderlicher, wenn man sie nicht damit kocht, sondern erst beim Gebrauch darunter mischt.

Aepfelgelee.

Zum Gelee werden die Aepfel nicht abgeschält, sondern nur mit einem reinen Tuche abgewischt, entzwei geschnitten und ganz weich gekocht. Dann preßt man sie durch ein Tuch, wägt den Saft, läutert so viel Zucker als die Hälfte des Safts beträgt, und kocht beides so lange, bis es sich sulzt. Zu diesem Gelee nimmt man entweder Borstorfer- oder Holzäpfel. Das, von Letztern bereitete, ist für eine leidende Brust ein wohlthätiges Labsal. Sind die Aepfel wässerigt, so vermehrt man die Zuckerportion.

Himbeergelee.

Man füllt einen steinernen Topf mit Himbeeren, bindet ihn mit einem Tuche zu und stellt ihn in ein Gefäß mit siedendem Wasser, das bis an die Hälfte des Topfes reichen und immer fortkochen muß. Nach einer Viertelstunde stürzt man den Topf um und läßt den Saft heraus

laufen. Sodann kommt er wieder eine Weile in das siedende Wasser, worauf man abermals den Saft sammelt. So fährt man fort, bis die Beeren ganz trocken geworden sind. Endlich kocht man den Saft in geläutertem Zucker bis er dicklicht wird und schäumt ihn fleißig ab. — 1 Pfd. Saft erfordert 3/4 Pfd. Zucker. Ebenso gewinnt man den Saft zur

Himbeersulze.

Dazu läutert man jedoch den Zucker nach kurzer Fäden Art, und nimmt zu 1 Pfd. Saft, 2 Pfd. Zucker. Dasselbe gilt bei der

Johannisbeersulze,

wozu man die abgezupften Beeren, in einen Topf gefüllt, über Nacht in heiße Asche setzt, dann den Saft auspreßt, und ihn so lange stehen läßt, bis das Trübe sich gesetzt hat.

Himbeersaft.

Mag man den Saft auf oben bezeichnete Art erhalten, oder dadurch, daß man die Beeren, die man 12 bis 18 Stunden in Keller gesetzt hat, durch ein Tuch preßt, in jedem Falle muß der Saft mehrere Tage im Keller stehen, bis er ganz hell geworden ist; denn je klärer der Saft vor dem Einkochen ist, desto besser und durchsichtiger erhält er sich. Den trüben Satz läßt man natürlich zurück. Ich bitte dieß bei allen Arten eingekochter Säfte zu bemerken. —

Zum Himbeersaft läutert man auf 1 Pfd. Saft, 24 Lth. Zucker, kocht beides zusammen, schäumt alles Un-

reine ab, und füllt den Saft, wenn er abgekühlt ist, in Bouteillen, die man in den Sand, der in einem guten Keller liegt, aufbewahrt. Eben so hebt man die nachbeschriebenen Säfte auf. Sie alle geben mit Wasser vermischt, ein kühlendes Getränke, oder sind auch unverdünnt ein Labsal für Kranke.

Johannisbeersaft.

Er erfordert etwas mehr Zucker, als der Himbeersaft. Man nehme daher zu 1 Pfd. Saft, 1 Pfd. Zucker. Uebrigens kocht man den durchgepreßten Saft wie Erstern.

Der Quittensaft

wird, nachdem die Quitten gewaschen, gerieben und durchgepreßt worden sind, eben so bereitet; auch wird dieselbe Quantität Zucker genommen, wie bei dem Johannisbeersaft.

Weichselsaft.

Dazu nimmt man zu gleichen Theilen Weichseln und schwarze Kirschen, zupft sie von den Stielen, stellt sie 24 Stunden in den Keller, und preßt sie durch. Dann läutert man zu 1/4 Maaß Saft 12 Lth. Zucker und verfährt damit ganz so, wie es beim Himbeersaft angezeigt wurde.

Etwas sehr Gutes, wodurch in einer Haushaltung manches Pfd. Zucker erspart wird ist

der Birnensyrup.

Hat man eine Kelter, so bereitet man mittelst ihrer einen Birnenmost, und kocht ihn so dick ein, bis er wie Honig aussieht. Dabei wird der aufsteigende Schaum rein abgenommen.

Im Ermanglungsfalle einer Kelter, schneidet man von süßen Birnen die Sticle, Butzen und die wurmstichigen oder fleckigten Stellen aus, zerstampft sie in einem Troge, und bringt sie nebst etwas Wasser in den Kessel, worin man sie ganz weich kocht. Dann preßt man die Masse so lange, bis sie ganz trocken ist. — Den Saft kocht man, wie oben erwähnt worden ist, dick ein, bewährt ihn in zugebundenen Gefäßen auf, und gebraucht ihn, besonders statt des Zuckers, zum Versüßen der Speisen. Auf Brod gestrichen, ist er auch angenehm zu genießen.

Alle diese eingemachten Früchte, Säfte u. s. w. bereitet man wohl am besten in gut glasirten irdenen Gefäßen, kocht man sie aber in größerer Portion, so daß man dazu einen kupfernen Kessel benützt, so muß derselbe gut verzinnt sein. Aber selbst dann nicht, und eben so wenig in messingen Gefäßen, dürfen die eingekochten Früchte längere Zeit stehen bleiben, es würde dieß der Gesundheit äußerst nachtheilig sein.

Weit weniger kostspielig als die in Zucker eingemachten Früchte, sind die verschiedenen Arten Muß, die sich vom Obste kochen lassen. Dem bekanntesten,

dem Zwetschgenmuß,

werde der Vorrang eingeräumt. —

Je süßer die dazu verwendeten Pflaumen sind, desto besser wird das Muß; dazu gehört auch, daß alle wurmigen und faulen Früchte ausgeschieden werden. Zu rathen ist, daß man die Zwetschgen nicht gleich kocht, wenn sie vom Baume kommen, sondern sie liegen läßt, bis sie weich geworden sind, und sich ihr Zuckergehalt ausgebildet hat.

Frischere Pflaumen erfordern längeres Kochen, man erspart durch obige Maßregel also Zeit und Holz. —

Ist der rechte Zeitpunkt eingetreten, so steint man die Zwetschgen aus, und kocht sie in einem gut verzinnten Kessel auf schwachem Feuer, oder in der Bratröhre unter fleißigem Umrühren, so lange, bis das Muß dick geworden ist, und der Saft sich verloren hat. Ist es abgekühlt, so mischt man gestoßenen Zimmt, gestoßene Nelken und, wenn es nöthig ist, etwas geriebenen Zucker darunter; füllt es in einen Topf von Steingut, bindet diesen mit einer Blase zu, und hebt ihn an einem trocknen Orte auf; im Winter hat man das Muß vor Frost zu sichern. — Bemerkt man, daß es schimmlicht werden will, so nimmt man den Schimmel weg und kocht es mit etwas Zucker auf; oder man stellt es in dem Aufbewahrungsgefäße in eine mäßig warme Bratröhre, wo man es so lange stehen läßt bis es eine Kruste bekommt. Man kann diese Vorsichtsmaßregel gleich nach dem ersten Kochen anwenden.

Was ich so eben von der Aufbewahrungsart sagte, gilt auch für die nachfolgenden Abschriften; ich würde, wollte ich es jedesmal erwähnen, durch die öftere Wiederholung meine lieben Leserinen ermüden.

Was das Zwetschgenmuß betrifft, so füge ich hinzu: daß man auch das Aussteinen der Zwetschgen unterlassen kann, daß man es aber dann, sobald die Pflaumen recht weich sind, durch einen Seiher rühren muß, in dem Haut und Steine zurückbleiben. Den Saft kocht man hierauf noch dicker. Ferner gestatte ich mir beizufügen, daß sich das Zwetschgenmuß verbessern läßt, wenn man Zitronen-

bitzelein, Hüfenmark oder Quittenmarmelade darunter mischt, doch geschehe dieß erst vor dem Genuß.

Manche Personen kochen zwar unreife Wallnüsse mit der Schale, oder geschälte, zerschnittene Quitten damit; mich lehrte jedoch die Erfahrung, daß es dann leichter dem Verderben unterworfen ist. —

Birnenmuß.

Man schält reife süße Birnen, schneidet die Kernhäuser aus, kocht die Schalen eine Stunde in wenig Wasser, gießt letzteres ab, und kocht darin die zerschnittenen Birnen so lange, bis ein dickes Muß daraus entsteht. Daran thut man gestossenen Zimmt und Nelken und hebt das Muß auf.

Zeitersparniß ist es, wenn man die Birnen ungeschält zerschneidet, kocht, durchtreibt und dann das Mark dick einkocht.

Zum Kirschenmuß

kocht man reife schwarze Kirschen weich, von denen man die Stiele genommen hat, rührt sie durch einen Seiher, und läßt sie dann vollends kochen, worauf das Muß mit dem schon öfters genanntem Gewürze verbessert wird. Ein Löffel dieses Mußes einer Sauçe beigefügt, verleiht ihr besondern Wohlgeschmack.

Freilich braucht man eine ziemliche Anzahl Kirschen, bis man ein kleines Töpfchen Muß erhält, indem sich beim Kochen die Quantität bedeutend vermindert. Dieß ist überhaupt beim Einsieden des Mußes der Fall.

Hollundermuß.

Die schwarzen Beeren müssen gereinigt und durch ein Sieb gepreßt, der Saft aber dick eingekocht werden.

Dieß Muß ist an Saucen gut und auch als Arzneimittel gegen Halsschmerzen und Husten zu gebrauchen.

Muß von Stein- oder Preißelbeeren.

Wenn die Beeren ausgesucht worden sind, kocht man sie mit Zucker und Zimmt so lange, bis sie sich zu einem dicken Muß vereinigt haben. Zu 3 Maaß Beeren nimmt man ½ Pfd. Zucker.

Dieß Muß ist als Salat zum Rindfleisch sehr beliebt. Vor dem Auftragen rührt man es mit süßem Rahm oder Wein an.

Will man dieß ersparen, so macht man die Steinbeere auf andre Art ein.

Zu dem Ende kocht man 5 Maaß ausgelesene Beere, bis sich Saft zeigt, worauf man 1 Pfd. grob gestoßenen Zucker hineinwirft. Hat beides zusammen noch ½ Stunde gekocht, so schöpft man die Beeren heraus, thut sie in einen Topf von Steingut und gießt den Saft, der aber vorher dick eingekocht werden muß, darüber.

Nach einer dritten Vorschrift bestreut man einen steinernen Topf mit gestoßenem Zucker und Zimmt, und gibt eine Lage Steinbeere darauf, diese würzt man auch mit den genannten Gegenständen, und wechselt so ab, bis der Topf voll ist. Letzterer wird zugebunden und, nachdem man in das deckende Papier Löchlein gestochen hat, auf einem mäßig warmen Ofen gesetzt, wo er 5 bis 6 Wochen

stehen bleibt. — Nach Verlauf dieser Zeit bindet man ihn mit einer Schweinsblase zu, und hebt ihn auf. Während des Destillirens müssen die Beeren öfters geschüttelt werden.

Muß von verschiedenen Früchten.

Aus 3 Pfd. schwarzen Kirschen und eben so vielen Weichseln nimmt man die Steine heraus und die Stiele ab, und kocht beide Früchtegattungen mit 1 Pfd. Himbeeren und 1 Pfd. Zucker dick ein.

Andere Art.

Hiezu nimmt man Kirschen und Weichseln, beides ausgesteint, abgezupfte Johannisbeere, Himbeere, Schwarzbeere und Zucker, überall 1 Pfd., und kocht ein dickes Muß daraus.

Schwarzbeere und Himbeere

können auch jedes alleine mit Zucker zu Muß gekocht werden. Dann nimmt man zu 4 Pfd. Beeren 1 Pfd. Zucker.

In Essig macht man ebenfalls Früchte ein, und diese dienen als Salate.

Birnen in Essig.

Schöne Bergamottenbirnen reibt man mit einem reinen Tuche ab, sticht die Butzen heraus und kocht sie in Wasser, doch nicht allzuweich. Bis sie kühl geworden sind, siedet man guten Weinessig mit Zucker ab, dann legt man die Birnen in einen steinernen Topf und gießt den, wieder kühl gewordenen Essig darüber. Zu 1/2 Maaß Essig gehört 1/4 Pfd. Zucker.

Der Essig muß drei- bis viermal gesotten und abgeschäumt werden. Das Abnehmen der, sich aufkochenden Unreinigkeiten, beobachte man auch bei den nachbeschriebenen eingemachten Früchten.

Brombeere in Essig.

Man fülle ein Zuckerglas, das ungefähr 2 Maaß faßt, mit reifen Brombeeren, siede ½ Maaß Weinessig mit ½ Pfd. Zucker, etwas gebröckelten Zimmt und ganzen Nelken, gieße Alles, so bald es abgekühlt ist, darüber, binde das Glas zu, steche in das Papier einige Löchlein, damit jenes nicht zerspringe, und stelle es an die Sonne, wo es 8 bis 14 Tage destilliren muß. Später kommt eine Schweinsblase darüber.

Schwarze Kirschen oder Weichseln in Essig.

Behandelt man eben so, wie die Brombeeren. Füllt man jedoch statt des Glases einen steinernen Topf damit an, so siedet man den Essig mehrere Male, und dann bedarf es des Destillirens nicht. Was die Kirschen anbelangt, so genügt auf 1 Maaß Essig ½ Pfd. Zucker, bei den Weichseln rechnet man jedoch die doppelte Portion Zucker, und dabei ist noch zu bemerken, daß man gute süße Weichseln zum Einmachen wählen muß. Am besten sind die sogenannten Johannisweichseln. —

Steinbeere mit Essig.

Man läutert ½ Pfd. Zucker, kocht ihn mit ½ Maaß Weinessig auf und thut sodann so viele Steinbeere hinein als die Flüssigkeit nur immer aufnehmen kann. Diese läßt

man ungefähr eine Stunde kochen, und hebt sie, wenn sie erkaltet sind, in einem zugebundenen Topfe auf.

Zwetschgen in Essig.

In die Zwetschgen, die ganz reif sein müssen, sticht man mit einem spitzigen Hölzchen kleine Löcher und schlichtet sie in einen steinernen Topf; zwischen jene streut man ganze Nelken und klein geschnittenen Zimmt. Dann siedet man den Essig und gießt ihn kühl über die Zwetschgen. Dieß Verfahren wiederholt man zweimal, das dritte Mal legt man die Früchte in den siedenden Essig, läßt sie einige Minuten kochen, nimmt sie sodann vorsichtig heraus, thut sie in den Topf und gießt den erkalteten Essig darüber.

Gewelkte Zwetschgen in Essig.

Ganz süße Früchte sind hiezu ein unumgängliches Erforderniß. Diese läßt man auf dem Ofen oder in der Sonne welken, legt sie in ein Zuckerglas und gießt guten Weinessig, den man mit Nelken und Zimmt gesotten hat, lauwarm darüber, dann stellt man das Glas 14 Tage an die Sonne. — Kirschen und Mirabellen macht man eben so ein. Wählt man anstatt des Glases einen steinernen Topf, so stellt man diesen nicht an die Sonne, sondern auf den warmen Ofen.

Wo bleibt den aber

der Himbeeressig?

fragen meine wißbegierigen Leserinnen nnd gleich erscheint die Vorschrift zu dessen Bereitung.

Hat man eine Maaß reife Himbeeren sammeln lassen, so thut man sie, nebst der doppelten Portion Weinessig in

ein Glas, und setzt dasselbe 6 bis 8 Tage in die Sonne. Dann drückt man die Beeren durch ein Tuch, gießt den zurückbleibenden Essig auch nach, und kocht die ganze Flüssigkeit mit 1 Pfd. geläuterten Zucker eine halbe Stunde, indem man, während dieser Zeit den Schaum fleißig abnimmt. Nochmals wird hierauf der Essig durch ein Tuch geseiht und, wenn er kalt ist, in Bouteillen gefüllt, die man fest zupropft und in Sand, der in einem guten Keller liegt, aufhebt. —

Auf wie vielfälltige Art kann man doch das Obst benützen! werden Manche ausrufen, wenn sie meine bisherigen Mittheilungen gelesen haben, und doch bin ich mit ihnen noch nicht am Ende dieses Kapitels. Sie sollen weiter zeigen, daß man aus den guten Früchten selbst verschiedene Getränke, als Wein und Branntwein, und ferner einen recht brauchbaren Essig bereiten kann. Ich spreche übrigens hier nicht von dem aus den Trauben gepreßten Weine, sondern zuerst von dem, welchen man aus Aepfeln gewinnen kann. —

Zum Aepfelwein

ist eine Kelter nöthig; in diese kommen die zerstampften Früchte, um gepreßt zu werden. Die gewonnene Flüssigkett füllt man in Fässer, wo sie gähren muß. — Birnen alleine geben keinen guten Wein, höchstens kann man sie unter die Aepfel mischen.

Ein recht guter Wein läßt sich aber auch von

den Johannisbeeren

machen. Man preßt dazu recht reife Beeren aus, und

gießt den Saft nebst Wasser durchs Spundloch in ein eichenes Fäßchen, auf demselben Weg kommt auch der nöthige Zucker hinein, von dem man zu einer Maaß Saft, dem eben so viel Wasser beigegeben werden darf, 1½ Pfd. rechnet. Das Fäßchen wird dann nur leicht zugemacht und in Keller gebracht, da man, wenn der Wein einige Tage liegt, gewöhnlich noch nachfüllen muß. Ist dieß geschehen, dann schlägt man aber das Faß fest zu und überläßt den Wein der Gährung, die vor Ende Februar nicht vorüber ist; früher darf daher der Wein nicht abgezapft werden. Im Frühjahre zieht man ihn jedoch auf Flascheu ab, wo er sich lange hält.

Der Kirschwein

ist wieder andrer Art, indem er nicht aus dem Safte der Früchte, wonach man ihn nennt, besteht. Man füllt dazu ein Fäßchen mit Traubenwein, und hängt durchs Spundloch ein leinenes Säckchen hinein, in dieses thut man Kirschen und Weichseln, die man sammt den Steinen und mit Zimmt und Nelken stößt. — Hierauf bindet man den Sack zu, verdeckt das Spundloch und legt das Faß in den Keller. — Dieser Wein ist nach einigen Wochen trinkbar, auf lange Dauer kann man ohnedem bei ihm nicht rechnen. Zucker wird ihm erst kurz vor dem Gebrauch beigemischt. —

Wenn der Sack gefüllt ist, muß man noch etwas Wein nachgießen, indem man zuvor das Faß nicht so voll machen kann; ja man könnte auch erst allen Wein hineinschütten, wenn die Kirschen u. s. w. schon im Säckchen sind.

Eben so wie dieß beim Kirschwein der Fall ist, verbessert man durch verschiedene Früchte den Branntwein. Man macht z. B. auch einen

Kirschbranntwein

indem man ½ Maaß gedörrte Kirschen mit den Steinen stößt, unter diese 1 bis 2 Löffel voll Zucker, 20 gestoßene Gewürznelken und etwas Zimmt mischt, und dieß Alles mit 1 Maaß Fruchtbranntwein übergießt. Die Flasche, in der sich das Getränk befindet, pfropft man leicht zu und setzt sie 14 Tage an die Sonne, oder auf den warmen Ofen, damit jenes gehörig destillire.

Branntwein von verschiedenen Früchten.

Man nimmt dazu 1 Maaß Himbeere, 1 Maaß Johannisbeere und eben so viel Weichseln, stampft alles und preßt es durch ein Tuch. Zu 2 Maaß Saft rechnet man 1 Maaß Fruchtbranntwein, 12 Lth. Zucker und etwas gestossenen Zimmt und Nelken. Dann verfährt man wie mit dem obigen Branntwein. —

Der Schwarzbeerbranntwein

muß ebenfalls destilliren. Zu 2 bis 3 Händen voll gedörrten Schwarzbeeren gehört 1 Maaß Branntwein, einige Gewürznelken und ein paar Stücklein Zimmt. Frische Schwarzbeeren eignen sich auch dazu, eben so statt der Beeren, die Schale einer Orange, aus der die innere weiße Haut geschnitten wurde.

Branntwein von den Steinen einiger Obstsorten.

Selbst die Steine der Früchte kann man brauchen, um den Branntwein zu verstärken und zu verbessern. —

Man wägt davon 5 Loth, seien die Steine von Kirschen, Zwetschgen, Pfirsichen oder Aprikosen, sie taugen alle und dürfen entweder von einer der genannten Früchtegattungen, oder untereinander gemischt sein. Sie werden mit einigen süßen Mandelkernen und etwas Zimmt gestoßen und mit einer Maaß Branntwein destillirt. Nachher seiht man diesen durch und hebt ihn in einer festverpfropften Flasche auf. Zum Ansetzen des Brannteweins bedient man sich gerne solcher Flaschen, die weite Hälse haben, damit die dazu nöthigen Ingredienzen sich leicht in die Bouteille thun und wieder herausnehmen lassen. —

Ein Artikel, der in einer Haushaltung so oft gebraucht wird ist

der Essig,

und viel Geld kann erspart werden, wenn er im Hause selbst gemacht wird. Auch dazu benützt man häufig das Obst. Ja ein billiger und sehr guter Essig ist

der Obstessig.

Am besten ist dazu der Aepfelwein. Man läßt denselben so lange auf dem Faße, bis er hell ist, dann gießt man ihn ins Essig- oder Mutterfaß und dieses legt man in die Nähe des warmen Ofens, damit der Essig gähren kann. Auf diese Weise bekommt man alle 5 bis 6 Wochen neuen Essig, weil man nach Verlauf dieser Zeit jedes Mal das Drittheil der Quantität, die das Faß enthält, abziehen kann. Freilich muß man dann immer wieder warm gemachten Aepfelwein nachgießen. Das Faß, worin der Essig gähren muß, darf indessen nie ganz voll sein, höchstens nur 3/4 davon.

Der Most gleich von der Kelter weg, kann eben so gut zu Essig benützt werden. Dann füllt man ihn in ein Faß, das oben offen ist, deckt dieß erst mit einem Tuche zu, und dann den Deckel leicht darüber, und setzt es in eine warme Stube. Sobald die Gährung eintritt und sich Schaum zeigt, wird derselbe abgenommen und damit fortgefahren bis der Most keine Unreinigkeit mehr von sich stößt. Sobald dieser Zeitpunkt eintritt, kommt er gleich ins Gährungsfaß, dessen Spundloch stets offen bleiben und das noch überdieß etwa eine Handhoch vom obern und untern Boden entfernt, mit einigen Löchern, von der Stärke eines Daumens, versehen werden muß. Sie sind nöthig, damit die Luft Zugang habe. — Das Spundloch, das natürlich nach oben gekehrt ist, wird nur leicht zugedeckt. Ist man jedoch noch mit keinem Mutterfaß versehen, so macht man den Aepfelwein warm und gießt ihn so ins Faß, gut ist es freilich, wenn man etwas Essigmutter mit hineinthut; denn, wenn das Faß nicht recht sauer ist, so dauert es lange, bis es der Essig wird.

Von Birnen alleine wird der Essig nicht gut; will man welche dazu anwenden, so muß man Aepfel darunter mischen. Aber, so ungereimt auch Manchen diese Behauptung vorkommen mag, selbst aus dem faulen Obste kann man Essig machen, der an Güte den eben beschriebenen nichts nachläßt. Man versuche es nur einmal und sammle den Winter hindurch die schlechten Aepfel und Birnen, sowie die Schalen davon, und stelle das Gefäß, worin sie sich befinden an einen Ort, wo es vor dem Froste geschützt ist. Hat man einen hinlänglichen Vorrath, so lasse man

die Obststücke zerstampfen und unter die Kelter bringen, worauf man diesen Most, gleich dem andern, in's Essigfaß gießen kann.

Zu Essig kann man auch die Ueberbleibsel, welche, wenn, man Birnensyrup macht, sich nach dem Pressen finden lassen, verwenden. Man thut sie nämlich in ein reines Schaff, schüttet Wasser darauf, rührt alles wohl durcheinander, stellt das Gefäß an einen warmen Ort, gießt nach einigen Tagen das Wasser ab, läßt den Saft durch Stehen hell werden, und thut ihn dann unter den guten Most in's Essigfaß.

Weinessig

macht man eben so, wie den andern Obstessig. — Das heißt, man füllt geringen Wein in ein schon durchsäuertes Faß und läßt ihn gähren. Ist letzteres nicht hinlänglich sauer, so thut man starken Weinessig, ungefähr den 4ten Theil von der Quantität, welche in's Faß geht, hinein, spundet dieses zu, legt es in eine warme Stube und wälzt es öfters herum, damit sich die Säure in's Holz ziehe. Nach 3 Wochen giebt man noch zweimal so viel warmen Wein dazu, läßt das Spundloch offen und bewirkt, daß die Gährung vor sich gehe, wie ich es schon vorhin beschrieb; dabei rührt man täglich, wenigstens einmal, in dem Essig herum. — Wird er nicht sauer genug, so muß Essigmutter dazu kommen.

Der Weinessig ist unstreitig der beste Essig; zum Einmachen der Früchte darf auch durchaus kein anderer genommen werden. Von weit geringerer Qualität ist der

Bieressig.

Er kommt indessen auch weit billiger und läßt sich, wenn er nicht bitter ist, zu allerlei Speisen anwenden, besonders hält sich Wildpret und anderes Fleisch lange frisch, wenn man es in Bieressig legt.

Um den unangenehmen bittern Geschmack zu benehmen, nimmt man am liebsten weißes Bier dazu. Ist man jedoch genöthigt, sich mit braunem zu behelfen, so siedet man es und wirft dabei glühende Kohlen hinein; sie ziehen die Bitterkeit an sich. — Auf eben diese Weise kocht man die gesammelten Bierneigen und benützt sie.

Jede Wiederholung vermeidend, füge ich übrigens nur noch bei, daß man mit dem zum Essig zu gebrauchenden Bier eben so verfährt, wie mit dem Weine; daß man aber gerne etwas Essigmutter beigibt. —

Außer den schon aufgezeichneten gibt es noch mehrere Essigrezepte; ein sehr wohlfeiles ist folgendes:

Man füllt in ein eichenes Faß, das etwa einen Eimer hält und schon als Mutterfaß gebraucht wurde, 40 bis 48 Maaß besten Weinessigs, und legt dasselbe in die Nähe des warmen Ofens. Braucht man Essig, so nimmt man mehrere Maaß heraus und füllt das Faß mit warmem Wasser wieder voll.

Ein solches Essigmagazin kann man Jahre lang benützen. Theurer kommt es, wenn man der nachstehenden Vorschrift folgt.

Ein Faß, das ½ Eimer faßt, brüht man mit Weinessig aus, thut dann ¼ Pfund geröstetes Brod, eben so viel Weinstein, 1 Pfund Rosinenstengel und 2 Pfund

Honig hinein, und legt das Faß in die warme Stube. Nach 48 Stunden fügt man 1 Maaß Branntwein und 24 Maaß abgekochtes weiches Wasser bei. Sind zehn Wochen verflossen, so zieht man drei Viertheile der ganzen Masse ab, und ersetzt diese durch 1 Pfund Honig, $1/2$ Maaß Branntwein und 16 Maaß Wasser. — Alle 8 bis 10 Wochen kann man das Abziehen und Auffüllen vornehmen.

Schon öfters erwähnte ich des Ausdrucks

Essigmutter,

ohne mich deutlicher darüber zu erklären. Das Versäumte nachholend, theile ich mit, daß sie aus solchen Gegenständen bestehen muß, welche befördern, daß der Essig sauer werde.

Ich nenne als solche:

Ein Stückchen Sauerteig, etwas spanischen Pfeffer und einen Löffel voll Honig.

Ferner grob gestoßenen Weinstein, den man zu wiederholten Malen in Weinessig gelegt und wieder getrocknet hat. Beim Gebrauch füllt man $1/4$ Pfund desselben in ein leinenes Säckchen, befeuchtet es durch und durch mit Weinessig, und hängt es in's Essigfaß.

Außerdem dient auch die Rinde von schwarzem, noch warmem Brode, die man mehrere Male mit Essig befeuchtet und wieder getrocknet hat, dazu.

Eben so braucht man die ausgekelterten Weinbeeren, die gleichfalls öfters mit Essig benetzt und dann getrocknet werden.

Fünftes Kapitel.

Von der Bearbeitung des Flachses und Hanfes.

Bis jetzt sprach ich nur von den Erzeugnissen des Pflanzenreichs, die zur Nahrung unsers Körpers dienen; derselbe hat aber noch andere Bedürfnisse, er will nicht nur genährt, er will auch bekleidet sein. Stoff dazu liefert unter andern der Flachs und Hanf; und davon wird dieses Kapitel handeln. — Aus beiden erhalten wir die Leinwand, die uns so unentbehrlich geworden ist, und da jede wirthliche Hausfrau ihr besonderes Augenmerk auf reichlichen Vorrath an Wäsche richtet und mit leuchtenden Augen die damit angefüllten Kästen und Schränke betrachtet, so wird sie auch gewiß über die Art und Weise, wie sie sich am wohlfeilsten die Freude eines solchen Besitzes verschaffen kann, nicht unwissend bleiben wollen. Da es, wie ich schon erwähnte, nicht der Zweck dieses Buches ist, von dem Anbau der verschiedenen Gewächse zu sprechen, so beginne ich auch diese Abhandlung erst bei dem Zeitpunkte, wo der Flachs vom Felde heimgebracht wird. —

Die erste Verrichtung ist dann das sogenannte Riffeln, wodurch die Leinknoten von den Flachsstengeln getrennt werden. Dieß geschieht mittelst eiserner Instrummente, die aus mehreren, eng und aufrecht nebeneinander stehenden Zähnen zusammengesetzt sind, und beim Gebrauch in einen, etwa in Mannshöhe quer hinlaufenden Balken eingefügt werden. Ist der Flachs geriffelt, so bindet man die Stengel in Büschel, die dann in stehendes Wasser

kommen; in demselben müssen sich eingerammelte Pfähle befinden, zwischen welche der Flachs kommt, der noch überdieß von oben mit Brettern und Steinen belastet werden muß, damit er nicht fortgeschwemmt werde. Gewöhnlich hat man schon eigen dazu bestimmte Plätze (Flachsröſten), aus welchen das alte Wasser abgelassen und irgend wohin frisches geleitet werden kann. Das darin befindliche Wasser muß jedoch weich sein; noch ein nothwendiges Erforderniß ist, daß der Flachs stets ganz bewässert sei. Bei diesem Geschäfte, das man nach dem Provinzialausdrucke rösten nennt, wird sehr oft der schönste Flachs verdorben, wenn es leichtsinnig betrieben wird; denn es kommt auch viel darauf an, daß der Flachs weder zu lang, noch zu kurz im Wasser bleibe; sieht man zu lange nicht nach, so verliert der Flachs an Dauerhaftigkeit, und nimmt man ihn zu bald aus dem Wasser, so lösen sich später die Fasern nicht rein ab. — Man lasse daher von Zeit zu Zeit einige Stengel trocknen und reibe sie, sondert sich der Bast gehörig ab, so ist es Zeit, ihn auf einer nahe gelegenen Wiese zum Trocknen aufzusetzen. Die eben erwähnte Vorsichtsmaßregel ist um so nothwendiger, indem sich selbst von Sachkundigen keine Zeit bestimmen läßt, wie lange der Flachs rösten muß, es hängt zu sehr von der Beschaffenheit des Wassers und des Flachses ab. Ohngefähr kann man 6 bis 14 Tage annehmen. Der frühe, russische Flachs, der stets etwas zäher, als unser einheimischer ist, muß länger im Wasser bleiben, als der andere; dasselbe gilt auch bei dem gröbern Flachse.

In vielen Gegenden kommt indessen der Flachs gar nicht ins Wasser, sondern wird auf Stoppel- oder Brachfeldern dünne ausgebreitet, wo er so lange liegen bleibt, bis Thau und Regen ihn mürbe gemacht hat. Ist dieß der Fall, so bringt man ihn um die Mittagszeit, wenn er ganz trocken ist, nach Hause.

Beim Ausbreiten hat man darauf zu sehen, daß man die Spitzen des Flachses gegen die Seite zukehrt, woher gewöhnlich im Sommer die Stürme kommen, indem sich in den Wurzelenden der Wind leichter fängt und den Flachs mitnimmt, während er über die dünnen Spitzen hinwegstreicht. Auch muß man den ausgebreiteten Flachs, wenn er trocknen soll, einmal umkehren, daß ihn die Sonne auf jeder Seite berühre.

Nachdem der Flachs wieder heimgebracht worden ist, bindet man dünne Büschelchen daraus, die man an die Sonne stellt, und sobald dieß wolthätige Gestirn sie recht dürre gemacht hat, auf einen Pflock legt, und mit einem hölzernen Schlegel tüchtig klopft. — Ist dieß geschehen, so wird der Flachs wieder gedörrt und zwar im Backofen oder in einer Flachsdörre. Steckt man ihn in ersteren, so geschieht es nach dem Brodbacken, allein das Brod muß wenigstens schon 6 bis 8 Stunden aus dem Ofen sein, ehe der Flachs hinein kommen darf. Dabei versäume man ja nicht, den ganzen Heerd recht sorgfältig abzukehren; denn ein einziges Fünkchen, das dort verborgen bliebe, könnte den Flachs entzünden und eine bedeutende Feuersbrunst veranlassen. Wie sehr ist also die Vorsicht zu empfehlen! —

Der Flachs muß in den Ofen so fest als möglich geschlichtet und eingedrückt, das Thürchen und Rauchloch des letztern verschlossen und jenes noch neben herum mit Heu oder Stroh verstopft werden. — Ist die Sonnenhitze stark, so kann man auch zum zweiten Male den Flachs an der Sonne dörren.

Im Ofen läßt man ihn so lange, als es in jenem warm bleibt, ohngefähr 6 bis 10 Tage. Je länger er darin bleiben kann, desto schöner wird er nach dem Brechen. — Ist er bei dieser Arbeit noch zu heiß, so schlägt man ihn ab, und es fällt beim Hecheln viel ins Werg; ist der Flachs jedoch zu zähe, so kann man die Eggen nicht ganz absondern, und doch beabsichtigt man durch das Brechen die Trennung des Bastes von den Stengeln. — Die Breche ist ein hölzernes Instrument, das mit einem Schwingel versehen ist, und die dasselbe benützende Person ergreift mit der linken Hand so viel Flachs, als sie fassen kann, legt ihn auf die Breche und schlägt denselben mit dem Schwingel unter öfterm Umkehren und Ausbreiten so lange, bis alle holzigen Theilchen sich lösen. —

Meint man während des Brechens, der Flachs sei noch zu heiß, so nehme man gleich eine große Portion aus dem Ofen und lege den Flachs dünne auseinander.

Nach dem Brechen wird er, wenigstens in manchen Gegenden, noch auf dem Schwingbrette geschwungen, wodurch sich die zersprungenen Stengeltheile noch mehr von den Fasern absondern. Dann bindet man diese in Büschelchen, welche man aufschlichtet, und zwar so, daß das gebundene

Theil auf die Mitte zusteht und die Büschel zusammen einen Kranz bilden. Glaubt man, der Haufen sei hoch genug, so legt man ein Brett darauf und ober dasselbe Steine.

Scheint es, daß sich die Eggen nicht gerne ablösen, so besprengt man den Flachs, ehe man ihn beschwert, mit Salzwasser.

Beim Hecheln nimmt man immer nur ein wenig Flachs in die Hand und zieht ihn durch die Hechel, — ein mit vielen eng aneinander stehenden Drathspitzen besetztes Brettchen, das auf einem Gestell befestigt ist. — Das benannte Geschäft muß indessen ganz langsam und ohne Gewalt geschehen, daß man mit der Handvoll Flachs nur nach und nach weiter in der Hechel fortrückt. Ist man bis zur Mitte gekommen, so wendet man den Flachs um und hechelt nun die andere Hälfte gleich wie die erste, so daß man beim andern Ende beginnt. Dabei hat man zu verhüten, daß ein verwirrter Rest bleibe. Man kann den Flachs 4 bis 5 mal hecheln; je öfter dieß geschieht, desto feiner läßt er sich spinnen; gewöhnlich hechelt man ihn dreimal, wobei man sich natürlich verschiedener Hecheln bedient. Das erstemal braucht man eine, deren Spitzen etwas weiter auseinander stehen. —

Wird der Flachs durch eine Hechel gezogen, so fallen nicht allein die Eggen weg; nein, es sondern sich auch dabei die gröbern verwirrten Fäden ab. Der Abfall beim ersten Hecheln heißt das Werg, aus dem man, wenn das Hecheln beendigt ist, die noch daran hängenden Eggen mittelst eines Steckeleins schüttelt, und jenes dann leicht

zusammenrollt. Eben so macht man es mit dem Nachhechel, dem Abfall bei dem spätern Hecheln, welches man indessen höher als das Werg achtet, auch viel feiner spinnen kann. Das, was aber beim Hecheln rein in der Hand bleibt, nennen wir vorzugsweise Flachs, den man in Reisten dreht, und so aufbewahrt. Bringt man ihn an einen trocknen Ort, wo er vor Mäusen gesichert ist, so kann man ihn viele Jahre aufbewahren.

Den Hanf behandelt man auf ähnliche Weise. Nur ist anzugeben, daß er härter und zäher ist als der Flachs, und also länger der Nässe und Hitze ausgesetzt bleiben muß; auch daß man bei seiner Reinigung nicht allein die Breche, sondern noch eine andere hölzerne, ähnliche Maschine, bei uns Rudel genannt, anwendet.

Uebrigens spinnt man ihn auch, sowie den Flachs, und es benützen den daraus gewonnenen Faden nicht nur die Schuhmacher und Seiler, sondern man wirkt auch schöne, und besonders dauerhafte Leinwand daraus.

Ehe ich jedoch mehr über das Spinnen und Wirken spreche, dünkt es mir nöthig, auf einige Augenblicke zu dem Leinsamen zurückzukehren, der, wie wir schon wissen, in den abgerissenen (abgeriffelten) Kapseln enthalten ist.

Die vom russischen Lein breitet man, sobald der Flachs in die Röste gebracht worden ist, dünne auf den Boden aus und wendet sie öfters mit dem Rechen um; sind sie trocken, so drischt man sie gleich, oder man bringt sie einstweilen auf Haufen. — Es ist eigentlich besser, sie erst vor dem Gebrauch zu dreschen, oder doch wenigstens sie dann erst zu reinigen; denn sie bleiben eher vor den

Milben bewahrt, wenn sie noch von der Spreu umgeben sind. Wenn man die Kapseln drischt, so wähle man auf jeden Fall trockne Witterung; bei feuchter werden sie gleich zähe.

Ist der Leinsamen zur Aussaat nicht ganz rein, sondern mit andern Sämereien vermischt, so lasse man ihn putzen, wozu es eigene Maschinen gibt.

Die Reinheit des Samens ist jedoch nicht die einzige Forderung, die man an den macht, der zur Aussaat gehört, er muß vor Allem gut sein, das heißt, die gehörige Keimkraft besitzen. Gut ist er, wenn er fest, öligt, schwer und hellbraun, dabei spiegelglatt und glänzend ist. Um zu prüfen, ob er die nöthige Schwere hat, thut man eine Handvoll Leinsamen in ein Glas Wasser; geht er unter, so hat er die Probe bestanden. Will man erkennen, ob er öligt sei, so wirft man einige Körner ins Feuer, enthalten sie Oel so werden sie, sobald sie in die Gluth kommen, sich gleich entzünden und knallen. Manche Landwirthe ziehen zur neuen Saat den Leinsamen von einer frühern Erndte, dem, von der letzten vor. Zu alter Same taugt indessen auch nicht dazu. —

Die Kapseln, welche den Samen des, bei uns einheimischen Leins enthalten, erfordern jedoch eine andere Behandlung. Da sie, sobald sie den Sonnenstrahlen ausgesetzt sind, aufplatzen, so schüttet man sie auf ein großes leinenes Tuch und stellt sie ins Freie an einen Ort, der den größern Theil des Tages von der Sonne beschienen wird. — Dazwischen rührt man in den Kapseln herum. —

Das Spinnen

ist eine zu bekannte Arbeit, als daß ich der dabei nöthigen Vortheile zu erwähnen brauche.

Nothwendige Bedingungen, welche man an eine Spinnerin macht, sind: daß der Faden gleich gehalten sei und keine Knöpfchen zeige, daß er beim Spinnen mäßig befeuchtet, und nicht zu stark gedreht, und daß hinsichtlich der Feinheit des Fadens auf den Flachs, aus dem er gezogen wird, Rücksicht genommen werde. Grober, rauher Flachs gibt nie feinen Faden, der haltbar ist. Uebertreibung rächt sich auch hier, und die Spinnerin, welche einen feinern Faden gewinnen will, als der Flachs es gestattet, verdient sich keinen Dank vom Weber, dessen Arbeit weit langsamer von Statten geht, wenn das Garn, aus dem er Leinwand wirken soll, oft reißt; auch wird diese begreiflich nicht so haltbar, als es die Eigenthümerin wünscht. Das an der Spindel gesponnene Garn erhält, hinsichtlich der Gleichheit und Dauerhaftigkeit, den Vorzug vor dem Garn, das man am Rade spinnt.

Zum Abhaspeln hat man hier zu Lande gewöhnlich große Haspel, welche, wenn der Faden sich 60mal herum gelegt hat, schnappen. Nach jedem solchen Zeichen unterbindet man auf zwei Seiten den Strang. Beim feinen Garn geschieht dieß 12mal, bei dem aus Werg oder Nachhechel gesponnenen, 6- bis 8mal an jedem Strang. Durch dieß Binden wird verhindert, daß sich das Garn beim Aeschern verwirre. Reißt der Faden beim Abhaspeln, so knüpfe man ihn mit einem sogenannten Weberknoten an. Die gewöhnlichen Schlingen sind hier nicht haltbar genug. —

Es ist nicht gut, wenn das gesponnene Garn lange auf der Spule bleibt; sobald diese voll ist, sollte sie gleich abgehaspelt, auch jeder Strang getrocknet werden. Besonders ist Letzteres nothwendig, wenn man außer dem Hause spinnen läßt und das Garn zurück erhält; denn bezahlte Spinnerinen befeuchten es oft stark, um so mehr, wenn, wie es leider öfters geschieht, Betrug mit im Spiele ist; denn je nasser das Garn ist, desto schwerer wiegt es. Man darf indessen auch nicht gleich Arges denken, wenn man nach dem Gewichte weniger an Garn erhält, als man Flachs ausgegeben hat, indem Letzterer doch oft noch Eggen in sich hat, die beim Spinnen herausfallen; bei Werg und Nachhechel ist dieß ohnedem der Fall.

Das Aeschern.

Auf recht manchfache Weise beschäftigt der Flachs, und später das Garn die menschlichen Hände, ehe die Leinwand daraus entsteht! Eine dieser verschiedenartigen Arbeiten ist das Aeschern des Garns. Ehe man es vornimmt, dreht man jeden Strang auf, und schlägt ihn zusammen. Eine andere Person breitet unterdessen etwas Stroh in einen eingemauerten Kessel und bringt unter jenes einen halben Reif an, dessen Anfang und Ende in die Höhe steht. Mittelst seiner kann man das Garn öfters umdrehen und dieß muß geschehen, damit es nicht anbrenne. Auf das Stroh kommt dann Lagenweise das Garn und jede solche Lage, die aus 3 bis 4 Strängen Garn besteht, wird dick mit Asche bestreut. Buchenasche ist die beste dazu. — Nimmt man Asche von weichem Holze,

so braucht man weit mehr, und demohngeachtet wird das damit gesottene Garn nicht so weiß. Ist der Kessel mit Garn gefüllt, so schüttet man Wasser darüber und macht unter dem Kessel Feuer an, damit jenes koche. Wie lange man es fortsieden läßt, hängt von der Feinheit des Garns ab, das sich im Kessel befindet. Ist es ganz feines Garn, so braucht es nicht viel länger als eine Stunde zu kochen. Grobes, aus Werg gesponnenes Garn, darf indessen wohl 3 Stunden ununterbrochen fortsieden. Dieser Maßstab wird einer denkenden Hausfrau genügen. Ist man seiner Sache nicht ganz gewiß, so reinige man einen Strang in kaltem Wasser, und fühle, ob er sich mild angreift. Das lange Sieden ist dem Garn schädlich, es wird mürbe davon. Nach dem Kochen muß das Garn in fließendem Wasser rein abgespült und ausgewunden werden, worauf es wieder aufgedreht, in ein Schaff gebreitet und mit siedendem Wasser überbrüht wird. Hat man ganz schönes Garn, so nimmt man Seifenwasser dazu. — Das Schaff deckt man zu, damit der Dunst nicht heraussteigen kann. Am andern Morgen windet man das Garn und hängt es an eine Stange, und zwar in der Art, daß letztere durch die Stränge gesteckt wird. Während des Trocknens, das am besten im Freien vor sich geht, wendet man jeden Strang, und zieht ihn öfters auseinander, und wenn das Garn nun trocken ist, so klopft man es entweder mit einem hölzernen Schlegel so lange bis es mild wird, oder man mangt es auf einer großen Mangmaschine. Wenn das Garn während des Trocknens vom Frost getroffen wird, so gewinnt es zwar an Weiße, verliert aber an Dauer-

haftigkeit. Füllt man, nachdem schon feines Garn gesotten wurde, den Kessel zum zweitenmale mit grobem Garne, so darf man unbedingt die vom ersten Sieden übrig gebliebene Lauge anwenden. Man erspart dann beim zweiten Sieden an Asche. Bei schönem Garn ist jedoch diese Ersparniß nicht räthlich. — Schlüßlich folgt noch die Andeutung, daß durch das Aeschern, das Garn an Gewicht verliert.

Das Zwirnen.

Aus dem geäscherten Garn macht man entweder Leinwand oder Zwirn. Zu Letzterem spinnt man wo möglich ganz reinen Flachs und dreht den daraus gewonnenen Faden ganz leicht, besonders gilt dies, wenn man den Zwirn bleichen oder färben lassen will. — Ist das Garn geäschert worden, so wickle man einen Strang nach dem andern ab, und theile jeden in so viele Knäulchen, als der Zwirn Fäden enthalten soll. Will man ihn aus drei Fäden drehen, so nimmt man drei Knäulchen in eine tiefe Schüssel, in der sich etwas Wasser befindet und zwirnt sie auf dem Spinnrade, das sich indessen nicht wie beim Spinnen, sondern entgegengesetzt drehen muß.

Ist der Zwirn gedreht, so haspelt man ihn ab, und unterbindet ihn. Hier erhält aber jeder Strang gewöhnlich nur 6 Gebinde. — Baumwolle und Schafwolle zwirnt man ebenso, nur braucht man dabei kein Wasser und thut besser, wenn man vor dem Zwirnen gleich so viele Fäden zusammenwickelt, als die gedrehte Wolle enthalten soll.

Das Weben.

Schade ist es, daß sich die frühere Sitte verloren hat, nach der sonst jede Hausfrau sich den Hausbedarf selbst webte. Jetzt muß sie dieses Geschäft einem Fremden überlassen und dadurch ihren Vortheil aus der Hand geben; ja leider wird man hiebei gar oft hintergangen, und man hat kein untrügliches Mittel, um solche kleine Betrügereien zu entdecken, oder wenigstens genügend nachweisen zu können. Wohl wägen viele Hausfrauen das Garn, ehe sie es dem Weber übergeben und thun ein Gleiches mit der Leinwand, die sie daraus erhalten; allein auch dann können sie getäuscht werden, wenn der Weber beim Wirken viele Schlicht anwendet. Schlicht ist eine kleisterartige Materie, womit beim Weben die aufgespannten Fäden überstrichen werden; wendet man sie im Uebermaaße an, so gewinnt die Leinwand dadurch an Schwere und das fehlende Garn wird ersetzt. — Es ist aber immer zu rügen, wenn ein Weber sich dieses Kunstgriffs bedient; denn die Leinwand scheint nur dadurch dicht zu sein, und erst nach dem Bleichen erkennt man, daß sie dünn ist. Die Leinwand wird aber dünne, wenn im Aufzug oder Zettel die Fäden zu weitläufig gestellt sind; bei gemödeltem Leinenzeug muß dieser letzterwähnte Fehler ganz besonders vermieden werden. Auch lasse man vorzüglich im Aufzug gleiches Garn auswählen, ungleiches Garn im Zettel gibt ungleiche Leinwand.

Wie viel Ellen Leinwand man aus einem Pfunde Garn erhalten kann, läßt sich nicht bestimmen, indem es auf die

Feinheit des Letzteren, und auf die Breite der Leinwand ankömmt. Je feiner das Garn ist, desto höher beläuft sich das Ellenmaaß des Leinenzeugs, das man daraus webt. Gemödeltes Zeug erfordert immer mehr Garn als glatte Leinwand. Zu Bettüberzügen läßt man sie meistens 1¼ bis 1⅓ Elle (nach baierischem Maaße gerechnet) der Breite nach wirken, weil man mit Gewißheit voraussehen kann, daß die Leinwand beim Bleichen ohngefähr ½ Viertelselle schmäler wird. Ist sie dünn gewirkt, läuft sie noch mehr ein. Die gewöhnliche Breite der Leinwand, die man zu Hemden benützen will ist vor der Bleiche 1 Elle bis 1¼ Elle. Die zu Servietten und Tischtüchern, 1½ Viertel Elle bis 1¼ Elle. Dann sind aber letztere so gerechnet, daß sie in der Mitte eine Naht bekommen. Sollen Servietten und Tischtücher mit einer Bordüre versehen werden, so muß man das Tischtuch anders anzetteln, indem die Servietten die Bordüre rings herum, jede Breite des Tischtuchs aber diese nur auf drei Seiten erhalten. Da ja die vierte mit dem andern Theile des Tischtuchs zusammengenäht wird.

Man kann indessen auch die Tischtücher gleich so breit wirken lassen, als man sie braucht, also das ist 2¼ bis 2½ baierische Elle, dazu gehören aber eigene Webstühle. In diesem Fall ist dann, wenn man es nämlich mit einer Bordüre wirken lassen will, jede Seite damit versehen. Zu einem Gedecke auf 12 Personen muß das Tischtuch wenigstens 5 baierische Ellen lang sein. Zu einem, das für 6 Personen bestimmt ist, reichen 3 bis 4½ Ellen. Die Servietten macht man gewöhnlich so lang als sie

breit sind. Ein Handtuch rechnet man 1½ bis 1¾ Ellen lang und ⅔ Ellen breit (d. h. nach der Bleiche).

Oft läßt man nicht allein aus Garn weben, sondern man nimmt auch Baumwolle dazu; besonders weil letztere in geringerem Preise steht. Dieß geschieht häufig bei der zum Verkaufe gefertigten Leinwand, und wer nicht ganz sachkundig ist, kann leicht getäuscht werden. Wer einen solchen Betrug beabsichtigt, nimmt dann zum Aufzug etwas feine Baumwolle und zum Einschlag Garn, wodurch das Gewebe das Ansehen erhält, als wäre es unverfälschte Leinwand. Soll man aber die Baumwolle wahrnehmen, so bestimmt man sie zum Einschlag. Ich will indessen meine l. Leserinen nicht täuschen, sondern bekennen, daß das mit Baumwolle vermengte Gewebe nicht so dauerhaft ist, als das, wozu nur Garn genommen wurde. Barchent wirkt man auch aus Baumwolle und Garn; Zwillich nur aus Garn. Zum Sackzwillig wird grobes, aus Werg gesponnenes Garn genommen. Läßt man buntes Zeug aus Garn und Baumwolle weben, so ist der Zettel gewöhnlich leinen, der Einschlag aus Baumwolle. Wird das zu einem Kleid bestimmte Zeug gestreift gewirkt, und zwar, daß durch die bunte Baumwolle die Streifen entstehen sollen, so muß daß Zeug so breit gewebt werden, daß man die Breite als Rocklänge benützen kann, weil sonst die Streifen über quer laufen würden. — Soll blaue Baumwolle, die am stärksten abfärbt, verwebt werden, legt man sie vorher in ein Schaff, gießt siedendes Wasser darüber und läßt die Baumwolle so lange darin, bis jenes kalt geworden ist; dann drückt man die Stränge heraus und

trocknet sie. Selbst solche weiße Baumwolle, welche schon früher verstrickt worden war, benützte ich, nachdem ich das Gestrickte aufgezogen hatte, noch zu Zeugen. Freilich darf jene nicht stark abgenützt sein. Bei erwähntem Zeuge macht man den Aufzug von Garn oder neuer Baumwolle, und den Einschlag theils von neuer, theils von aufgezogener Baumwolle. Letztere bildet die erhabenen Streifen. Diesen Barchent verwande ich zu Unterröcken und dergl., und ließ ihn so breit weben, als die Röcke lang werden sollten.

Auch aus Schafwolle ließ ich schon verschiedenartige Zeuge weben, die theils nur aus ersterer bestanden, theils Beimischung von Baumwolle oder Garn hatten. In den beiden letzten Fällen war dann der Zettel von Baumwolle oder Garn. Bunte Schafwolle und dergleichen Garn zusammengenommen, gibt hübschen und dauerhaften Meubleszeug.

Man mag aber wirken lassen was man will, so ist es nicht räthlich, nur wenige Ellen am Webstuhle anlegen zu lassen, indem kleine wie große Stücke dieselben Aufzugstroddeln erfordern, die am Garn abgehen. Man hat also dadurch einerlei Verlust, ob man nun 80 oder nur 10 Ellen wirken lasse.

Das Bleichen.

Es ist einer Hausmutter sehr zu empfehlen, die Leinwand, welche sie weben läßt auch unter ihrer eigenen Aufsicht bleichen zu lassen; sie erspart nicht alleine an Kosten, sondern sie hat dann auch die Gewißheit, daß ihre Lein-

wand auf eine Art gebleicht wird, welche die Dauerhaftigkeit derselben nicht gefährdet; wie dieß durch Anwendung beizender Mittel der Fall ist. — Die Methode, nach welcher ich das Bleichgeschäfte betreibe, schließt jene gänzlich aus, und läßt dennoch den eigentlichen Zweck des Bleichens erreichen, nach welchem die Leinwand eine blendende Weiße erhalten soll. Doch zur Sache. —

Die Leinwand, welche man bleichen will, muß vorerst, und zwar am Anfange und am Ende des Stücks mit Schlingen versehen werden, mittelst derer man sie später an Pflöckchen, die sich auf dem Bleichplatze befinden, befestigt! Ist das Stück lang, so bringt man auch an den beiden Seiten des Stücks mehrere Schlingen an. Dann legt man die Leinwand ein paar Tage in kaltes Wasser. Man thut sie zu diesem Zweck in einen großen Zuber, und gießt so viel Wasser darüber, daß die Leinwand ganz damit bedeckt ist; selbst wenn sie sich aufbläht. Nach einigen Tagen nimmt man diese heraus, knetet und klopft sie recht tüchtig, worauf man sie wieder mit frischem Wasser übergießt. Am andern Morgen wiederholt man die eben beschriebene Behandlungsart, breitet die Leinwand auf den Rasen und besprengt sie fleißig, bis man sie am Abend zusammenfaltet und sie in einen Zuber legt, über diesen breitet man ein Tuch, und auf dasselbe schüttet man eine Portion Asche, groß oder klein, je nachdem man viel oder wenig Leinwand im Zuber hat. — Diese Asche übergießt man mit heißem, doch nicht kochendem Wasser und läßt die Leinwand über Nacht in der Lauge. Hat man schon gemachte Lauge oder noch die beim Seifensieden

gebrauchte Asche im Zuber, woraus man sich welche bereiten kann, so macht man diese oder jene Lauge warm und schüttet sie über die Leinwand. Am andern Morgen kommt letztere wieder auf den Rasen, wo sie nie ganz trocken werden darf, auch muß sie noch feucht sein, wenn die Lauge über sie gegossen wird.

Gut ist es, wenn man das Ablaugen alle Abende wiederholt, auch fördert es das Bleichen, wenn man zuweilen, z. B. an Tagen, wo ungünstige Witterung das Ausbreiten der Leinwand nicht gestattet, diese im Zuber läßt, von dem man dann die Lauge einigemale abläßt, und sie, nachdem man sie warm gemacht hat, wieder aufgießt. Wöchentlich einmal muß man die Leinwand mit Lauge und Wasser kochen, worauf sie unter Zugießen von frischem Wasser wieder geknetet und geklopft, wohl auch mit Seife ausgebürstet wird. Hat man viele Milch, so mag man dazwischen einmal die Leinwand während der Dauer einer Nacht mit Buttermilch oder Molken übergießen, und sie mittelst eines mit Steinen beschwerten Deckels, den man auf sie legt, ganz mit Milch bedeckt halten. — In der dritten oder vierten Woche, wenn die Leinwand schon weiß zu werden beginnt, brüht man sie anstatt mit Lauge, mit Seifenwasser an. Ist sie ganz weiß, so legt man sie in einen Zuber und übergießt sie mit siedendem Wasser. Tags darauf bürstet man sie auf beiden Seiten mit Seife aus, thut sie eine Nacht in frisches Wasser, spühlt sie rein aus, und trocknet sie auf dem Bleichplatze. Während sie dort liegt zieht man sie öfters aus, damit sie sich nicht zusammenrunzelt. Noch etwas

feucht wird jedes Stück dann zusammengelegt, gemangt, wieder getrocknet und nochmals gerollt. Die Leinwand, zu welcher Garn genommen wurde, das man aus silberfarbigem Flachs spann, wird beim Bleichen eben so weiß als die aus weißem Flachs gewirkte. Anders verhält sich's, wenn der Flachs auf dem Felde vom Mehlthau getroffen wurde; die dadurch in der Leinwand erzeugten Streifen nimmt die Bleiche nicht weg.

Will man der Leinwand ein schönes Ansehen geben, so ziehe man sie, nachdem sie gereinigt worden ist, durch ein ganz dünnes, mit etwas Berlinerblau versetztes Stärkwasser. —

Gestärkte Leinwand darf indessen nicht Jahre lang in Loden gebunden, im Schranke liegen bleiben, auch die, welche mit ätzenden Ingredienzen gebleicht wurde, leidet nach Jahren. — Ueberhaupt thut man gut, die Leinwand, welche lange im Vorrathsschranke aufbewahrt wird, von Zeit zu Zeit waschen und trocknen zu lassen. — Leinwand, welche nur durch die Naturbleiche weiß wurde, erfordert diese Maßregel nur alle 10 Jahre.

Bleicht man Garn oder Zwirn, so errichtet man dazu eigene Stellagen, welche die Stränge, zwischen zwei Stangen gespannt, tragen. Die hintere Stange ist höher gegen die Sonne gerichtet, als die vordere, woraus eine schiefe Lage entsteht. Außerdem behandelt man Zwirn und Garn gleich der Leinwand. Man laugt es, kocht es und besprengt es fleißig; dies muß sowohl hier, als bei der Leinwand, mit weichem Wasser geschehen; am besten ist das, welches man aus einem Teiche schöpft, wo es

durch die Sonne etwas erwärmt wird. Befindet sich aber in der Nähe eines Bleichplatzes kein solcher Wasserbehälter, so fülle man große Zuber mit Wasser, die man dann während des Tags den Sonnenstrahlen aussetzt, wodurch jenes die nöthige Temperatur erhält. —

Allein selbst auch ohne Rasen läßt sich Leinwand, Garn und Zwirn, und zwar mit geringem Kostenaufwand, bleichen. Es geschieht dies mit dem sogenannten Bleichpulver (Chlorkalk).

Zu einem bayerischen Eimer kaltem Wasser nimmt man $1/2$ bis $3/4$ Pfund (nach bayerischem Gewicht) Bleichpulver, welches man zuerst mit etwas warmem Wasser zu einem glatten Brei rührt, den man dann in den halben Theil des kalten Wassers gießt, worauf man alles gut durcheinander mischt. Hat sich das Pulver gesetzt, so gießt man das Wasser ab, und die andere Hälfte des Wassers darauf, womit man eben so, wie das erstemal, verfährt. Das zuerst abgegossene Wasser kommt hierauf unter das zuletzt erhaltene Bleichwasser, das aber nicht an die Sonne gesetzt werden darf. Den Satz bringt man, als nicht mehr zu nützen, bei Seite.

Während man das Bleichwasser bereitet, wird die Leinwand, welche gebleicht werden soll, abgelaugt und getrocknet; sodann aber 12 Stunden in das Bleichwasser gelegt und öfters umgekehrt. Nach Verlauf dieser Zeit wäscht man die Leinwand heraus, und trocknet sie, worauf man sie wieder ablaugt, auswäscht, trocknet und dann in frisch bereitetes Bleichwasser legt. Diesmal bleibt sie 24 Stunden darinnen, wird dann mit siedendem

Wasser überbrüht, gut ausgewaschen und in frischem Wasser abgespült, damit sich der starke Geruch herausziehe, getrocknet und gemangt. Hat man einen Rasenplatz, so trocknet man die Leinwand darauf; ist es nicht der Fall, so hängt man sie auf. Bleicht man grobe Leinwand, die immer schwerer weiß wird als die feine, so weiche man sie vorher in heißes Kleienwasser, und lasse sie so lange darinnen, bis dasselbe riechend wird.

Weil aber grobe Leinwand nicht so schnell weiß wird, als feine, so bleiche man nicht zweierlei Stücke in ein und demselben Wasser. Zu grober Leinwand kann man auch etwas mehr Pulver nehmen.

Was Garn und Zwirn anbelangt, so brauche ich deshalb nichts Besonderes zu erwähnen, weil Beides wie die Leinwand gebleicht wird. Hinzufügen will ich jedoch, daß die Anwendung des Bleichpulvers der Dauer des Leinenzeugs keinen Eintrag thut.

Eben so unschädlich ist es aber auch, wenn man gedörrte und pulverisirte Eierschaalen unter die Asche mischt, mit der man die Leinwand ablaugt, welche dadurch sehr an Weiße gewinnt. —

Wer schon beobachtet hat, wie unzählig viele Eierschaalen jährlich als unnütz weggeworfen werden, sieht leicht ein, daß man sich, ohne die geringsten Kosten, dieses Mittel verschaffen kann, und meine lieben Leserinen werden durch diese Erfahrung belehrt, aufs Neue einsehen, daß selbst der kleinste, oft verachteste Gegenstand nicht ohne Nutzen ist. Ja, liebe Hausmütter! erkennet dieß immer mehr und werdet, indem ihr den großen Haus-

halter im Himmel nachahmet, der mit weiser Sparsamkeit alles wieder verwendet und selbst aus dem modernden Dünger duftende Blumen entstehen läßt, seine würdigen Statthalterinen in Euerm kleinen Reiche. —

Aus den Eierschalen läßt sich übrigens auch noch ein Fleckenpulver bereiten, das die, einer reinlichen Hausfrau so widerwärtigen Fettflecken aus den Kleidungsstücken, Stubenböden u. s. w. vertilgt. Dazu pulverisirt man die Eierschalen, und befeuchtet sie mit etwas Wasser. Mit diesem Teige werden die Flecken bestrichen, worauf derselbe trocknen muß, und später durch Reiben und Waschen wieder entfernt wird.

Ersatz für das Bleichen ist ferner

das Weißsieden,

welches hauptsächlich bei Garn und Zwirn, auch bei Strümpfen von Garn und Baumwolle anwendbar ist. Alles, was man weiß sieden will, wäscht man zuvor rein, reibt es mit Seife ein, und läßt es in scharfer weißer Lauge, in die man Seife geschnitzelt hat, drei Stunden ununterbrochen fortsieden. Nachher wäscht man die Gegenstände, die weiß werden sollen, reibt sie wieder mit Seife ein, und kocht sie nun in weichem Wasser abermals drei Stunden, worauf man sie zum drittenmal wäscht, in frischem Wasser abspült und trocknet. —

Gibt man die Leinwand, sei es nun, um sie bleichen oder weiß zu sieden, in fremde Hände, so zeichne man sie. Dies geschieht am Anfang und Ende des Stücks mit dem Namenszuge des Besitzers; auch wohl mit der Zahl der

Ellen welche jenes enthält. Buchstabe und Zahl wird entweder hineingenäht, noch besser aber mittelst eines Stempels und Druckerschwärze aufgetragen, oder mit unvertilgbarer Schwärze eingeprägt. Letztere bereitet man, indem man einige rostige Eisenstücke in ein kleines Gefäß legt, und sie mit scharfem Essig übergießt. Nach 14 Tagen entsteht daraus eine schwarze Farbe, die so ätzend ist, daß die damit geschriebenen Zeichen sich nie vertilgen lassen. —

Vom Oele.

Nicht blos das Oel, welches aus fremden Ländern zu uns gelangt, ist genießbar, auch aus dem Samen mancher unsrer einheimischen Gewächse, wie z. B. der Sonnenblume, des Mohns u. s. w., auch aus den Früchten der Rothbuche, läßt sich ein recht wohlschmeckendes Oel pressen. — Da man im Hause selten die dazu nöthigen Maschinen hat; die Anschaffung derselben aber zu große Kosten und Umstände veranlassen würde, so gibt man den, zum Oel gesammelten Samen auf die Oelmühle. Zum Oele, das als Leuchte dienen soll, baut man Reps, Lein Hanf u. s. w. —

Der Same des ersteren liefert besonders gutes Baumöl, Hanf das schlechteste; man hat daher wohl darauf zu sehen, daß der Müller nicht Lein und Hanfsamen vermische. Das Hanföl raucht am stärksten. —

Um aber diese unangenehme Erscheinung, welche fast jede Art des Brennöls begleitet, möglichst zu vermeiden, netzt man entweder die Lampendochte mit Weinessig, und trocknet sie, oder man versetzt reines Wasser so stark mit

Salz, bis sich das zuletzt hinzugegebene nicht mehr auflöst, und taucht in dieses die Dochte, worauf sie getrocknet werden. Das übrige Salzwasser aber kommt in eine Flasche und auf dasselbe gießt man Brennöl. Dann schüttelt man beides untereinander und hebt es zum Gebrauche auf. Dieses Oel soll vorzüglich brennen.

Möchten meine lieben Leserinen sich selbst davon überzeugen, wenn in den kommenden Winterabenden freundlicher Lampenschein ihr Zimmer erhellt. Daß ihnen indessen nicht allein die letzte Mittheilung der Berücksichtigung werth scheine, sondern, daß ihnen dieß Büchlein überhaupt ein treuer Rathgeber in ihrem öconomischen Berufe sein möge, ist der innige Wunsch

der Verfasserin.

Anhang.

Hausapotheke.

Es liegt nicht in meiner Absicht, durch diese kleine Zugabe ärztliche Vorschriften ersetzen, und sie entbehrlich machen zu wollen, o nein, ich rathe meinen lieben Leserinen dringend, bei bedeutenderen Krankheitszufällen, sie mögen nun die Hausmutter selbst, oder irgend ein Familienglied heimsuchen, sogleich einen Arzt holen zu lassen, und dessen Anordnungen pünkliche Folge zu leisten. —

Allein es gibt oft leichtere Unpäßlichkeiten, wegen denen man, besonders auf dem Lande, den oft weit entfernten, vielbeschäftigten Arzt nicht bemühen will, die aber dennoch schmerzhaft und beschwerlich genug sind, so daß man sich und Andern gerne durch ein Hausmittelchen Linderung verschaffen will. —

Bereitwillig theile ich deßhalb auch hierin meine gesammelten Erfahrungen meinen lieben Leserinen mit, und fordere sie auf, zum Nutzen und Frommen ihrer Hausgenossen und Bekannten eine kleine Hausapothecke zu errichten.

Diese enthalte zuvörderst alle Arten Kräuter, zu Thee zu gebrauchen, als Hollunderblüthe, Melissen, Theimenten, Pfeffermünze, Kamillen, Eibischwurzel, Pappelblüthen, Lindenblüthen, Stiefmütterleins, Sennesblätter, Schlehenblüthe und Huflattig.

Alle diese Kräuter werden im Schatten getrocknet, und beim Gebrauch mit siedendem Wasser angebrüht.

Der Thee von Hollunderblüthen, ein schweistreibendes Mittel, ist bei allen Uebeln, welche von zurückgetretenem Schweiße herrühren, dienlich. Hollunder in Säckchen gefüllt und über die leidende Stelle gelegt, zertheilt Geschwulsten; wenn man Hollunder in Milch kocht, und diese warm in den Mund nimmt, so erweicht diese selbst hartnäckige Zahngeschwüre. Dagegen wendet man auch Feigen in Milch gekocht mit Erfolg an.

Der Thee von Melissen verdünnt das Blut, der von Theimenten, Pfeffermünze und Kamillen ist erwärmend und krampfstillend. Der Absud von der Eibischwurzel, denn diese muß, nachdem sie klein geschnitten worden ist, ziemlich lange in Wasser gekocht werden, gebraucht man bei trocknem Husten.

Mit Pappelthee, der einen Zusatz von Essig und Honig erhalten hat, gurgelt man sich, wenn man heisern Hals hat. Statt Pappeln kann man auch Hollunder nehmen. Stiefmütterleinsthee und Lindenblüthenthee hat eine blutreinigende, der von Sennesblättern und Schlehenblüthe eine abführende Kraft. Von Huflattig und einigen Löffeln Honig bereitet man einen Trank, der Kranken,

welche an trocknem keuchenden Husten leiden Linderung verschafft. — Bei hartnäckigem Husten ist ferner zu rathen:

Erstlich: folgendes Mittel.

Man nimmt Körbelkraut, hackt dasselbe, preßt es durch, und fügt einige Löffel sogenannten Doktorsessig und eben so viel geläuterten Honig hinzu.

Zweitens

ist bei diesem Uebel der Thee von Heidekraut zu empfehlen. Man kocht dazu eine Handvoll getrocknete Heidespitzen mit einem Stückchen Lackritzensaft in $1/2$ Maaß Wasser.

Drittens.

4 Lth. Weinbeeren koche man mit 2 Lth. Kandiszucker in $1/2$ Maaß Wasser so lange, bis die Hälfte sich eingesotten hat.

Viertens

Nimm 1 Quint Coragène, siede es mit 3 abgezogenen und gestoßenen bittern Mandeln in $1/2$ Maaß Milch, bis sich die größere Hälfte eingekocht hat, versüße es mit 2 Lth. Zucker, lasse es sulzen und genieße es Löffelweise.

Fünftens.

Isländisches Moos in Wasser oder Milch gesotten; die Ingredienzien zu allen diesen Mitteln soll man in der Hausapotheke finden können. Eben so wenig suche man vergebens nach

Gelbem Rübensaft, der auch Brustleidenden zu empfehlen ist. Nüchtern genossen, ist er für Kinder, die mit Würmern geplagt sind, eine wirksame Arznei. Man

putzt dazu die rothgelben Rüben und kocht sie 4 bis 6 Stunden, dann preßt man sie durch ein Tuch und kocht den Saft so dick ein, daß er dem Honig gleicht. Er hält sich ein ganzes Jahr. Dasselbe ist bei dem

Hollunderhonig der Fall, der gegen Halsübel gebraucht wird. Es werden 4 Hände voll Hollunderblüthen mit 1 Maaß Wasser angebrüht, diesen Thee stellt man in den Keller, preßt ihn nach 24 Stunden durch ein Tuch und kocht ihn mit 1/2 Pfd. geläutertem Honig zu einem dicken Saft. — Der Hollunderlatwerge, deren Bereitung im zweiten Theil angemerkt ist, bedient man sich auch bei erwähnter Unpäßlichkeit.

Bei Halsschmerzen ist besonders das Einbinden des kranken Theils zu empfehlen, wie auch das Gurgeln mit Essig. Ueberhaupt besitzt der Essig, vornehmlich der ächte Weinessig, eine heilsame Kraft. Er stärkt die Nerven, weshalb man bei Nervenkopfschmerz damit befeuchtete Tüchlein auf die kranke Stelle legt, auch solche unter die Nase hält, um den Essig hinaufzuziehen; in Fieberhitze wäscht man sich mit Essig; bindet man Tücher, die in Essig getaucht worden sind, über die Pulsadern, so hemmt dieß den Blutsturz.

Mehr noch, als der bloße Weinessig, kühlt der Rosenessig, zu welchem man die Blüthenblätter der sogenannten Zuckerrosen, oder auch andrer Rosen rein abpflückt, daß kein gelber Same darunter bleibe. Diese läßt man welk werden, thut sie in eine Flasche mit weitem Hals, und Weinessig darüber. Dann muß der Rosenessig in der Sonne destillern.

Essig mit Lavendelblumen, oder den Blättern der braunen Nelke destillirt, stärkt die Nerven, wenn man damit befeuchtete Tücher auf die Stirne legt.

Essig gegen ansteckende Krankheiten, oder venaigre a quartre voleurs.

Dieses Schutzmittels gegen ansteckende Krankheiten bedienen sich die noch Gesunden in der Art, daß sie sich Hände und Gesicht damit waschen, in dem Krankenzimmer damit räuchern und den Fußboden desselben damit besprengen.

Will man ihn bereiten, so nimmt man 3 Lth. Rosmarin, 3 Lth. Salbei, 3 Lth. Theimenten, 3 Lth. Raute, 4 Lth. Lavendelblumen, 2 Quint Knoblauch, 1 Lth. Meerrettig, 2 Quint Kalmus, 2 Quint Zimmt und eben so viel Muskatennuß, ferner 4 Lth. Angelikawurzel, 4 Lth. Zittwerwurz, 4 Lth. Pimpinellwurz und eben so viel weiße Diptamwurz.

Sind diese Kräuter und Wurzeln frisch, so gießt man 2 Maaß Weinessig darüber; sind sie dürre so braucht man 4 Maaß. Das Gefäß, worin sich dieß Alles befindet, verschließt man fest, und stellt es an die Sonne oder auf einen warmen Ofen, wo das Destilliren schneller vor sich geht. Nachher preßt man die Masse durch ein Tuch, seiht den Essig noch durch Fließpapier, mischt ein Loth Kampferspiritus daran, und schüttelt alles wohl untereinandere.

Gegen Krankheiten, vor welchen dieser Essig behüten soll, findet sich in meiner Hausapotheke freilich kein Heilmittel; wer aber nur am Magen leidet, wäre Verkältung

oder Unverdaulichkeit die Ursache, dem reiche ich recht wirksame bittere Tropfen, die ich auf zweierlei Art bereite.

Erstes Rezept.

1 Lth. China, 1 Lth. Zimmetrinde, 1 Lth. Pomeranzenschalen, aus denen man die innere, weiße Haut gelöst hat, 1 Lth. Gentiana, 1 Lth. Gewürznelken und 2 Lth. Kandiszucker. Alles dieß wird mit 1 Maaß Weingeist angesetzt.

Zweites Rezept.

Diese Tropfen bestehen aus 1½ Lth. Aloe, 1 Lth. Rhabarber, 1½ Lth. ganzen Safran, ½ Quint Zittwer, ½ Quint weiße Diptamwurz, 1½ Quint Angelika, 1½ Quint Myrrhen, ½ Quint Gentiana und 1 Maaß guten Franzbrantwein, mit welchem die andern Ingredienzien destillirt werden.

Ein, den Magen reinigendes und zugleich stärkendes Mittel ist die Rhabarber. Man pulverisirt 2 Quint dieser Wurzel und löst sie über Nachts in Wein auf.

Rühren die Magen- oder Unterleibsleiden davon her, daß die Funktionen des letzteren nicht gehörig vor sich gehen und also Verstopfungen eintreten, so nimmt man täglich Morgens und Abends eine Messerspitze von folgendem Pulver in frischem Wasser, und fährt damit so lange fort, bis man sich wohl befindet.

Rezept.

1 Lth. Sennesblätter, 1 Lth. Süßholz, 1 Lth. Anis und 1 Lth. Kochzucker, pulverisirt und untereinander gemischt.

Als innerliche Mittel, besonders um den Magen zu stärken, nimmt man ferner ein, einige Tropfen Hofmännischen Liquor oder Carmelitergeist auf Zucker geträuft. Schon deshalb, noch mehr aber, weil die eben genannten Tropfen bei Ohnmachten die erschlafften Lebensgeister wieder wecken, habe ich davon in meiner Hausapotheke immer Vorrath. Man reibt damit die Schläfe des Ohnmächtigen ein, und hält es unter die Nase. Kölnisches Wasser, wenn es nämlich ächt ist, leistet ähnliche Dienste.

Noch lieber aber empfehle ich das Letztere solchen Personen, die an geschwächten, oder selbst an triefenden Augen leiden. Man gieße welches in die hohle Hand, und halte diese vor die Augen, um den Dunst einziehen zu lassen. Freilich hilft dieß Mittel nicht auf einmal, es muß täglich wiederholt werden.

In gleichem Falle ist Kornblumenbranntwein mit Rosenessig vermischt, anzurathen.

Ferner kann man auch Hollerblüthen in ein Tuch gelegt, oder Hollerschwämmchen in Rosenwasser getaucht, während der Nacht über die entzündeten und leidenden Augen binden.

Ist innerliche Schärfe an der Augenentzündung Schuld, so muß man vor Allem ein abführendes Mittel einnehmen.

Thut sich die innerliche Schärfe durch einen Ausschlag im Gesichte, oder an andern Theilen des Körpers kund, so lasse man sich vom Arzte zwar ebenfalls ein Laxativ verordnen, betupfe aber nebenbei die Bläschen mit Thee von Stiefmütterlein, den man seiner blutreinigenden Eigenschaft wegen auch in diesem Falle trinkt.

Zerspringen die Lippen oder Hände, bestreicht man sie mit Traubenpomade. Das Rezept ist folgendes:

So viele, nicht ganz reife blaue Weintrauben, als nöthig sind, um 3/4 Maaß Saft zu gewinnen, preßt man durch und läßt damit 1 Pfd. ungewaschene Butter und 1/2 Pfd. gelbes Wachs sieden. Dabei schäumt man das Unreine ab und läßt die Masse über Nachts stehen; Tags darauf kocht man sie, doch ohne den Satz, der sich gesammelt hat, mit 2 1/2 Lth. Spermazeti und 3/4 Maaß Rosenwasser, läßt sie verkühlen, aber nicht fest bestehen, und gießt sie in kleine Formen von Blech oder Papier, woraus man später die fest gewordenen Täfelchen nimmt und diese dann in Papier gewickelt, aufhebt. —

Die Traubensalbe heilt auch Brandschäden.

Besser ist indessen zu diesem Behuf eine aus 1/8 Pfd. Kalkwasser und 1/4 Pfd. Baumöl, oder eine andere, aus zerschmolzenem Wachse, Leinöl und Eierweiß bereitete Salbe. Ungesponnene Baumwolle, Distelwolle, das sind die Flocken, die an den Samen der Disteln hängen oder rohe geriebene Kartoffeln, bindet man auch mit Erfolg über Brandschäden. Alle diese Mittel, die lindern, müssen jedoch erneuert werden.

Um die durch Bienenstiche erregte Geschwulst zu mindern, bindet man frische Erde darüber, oder bestreicht die kranke Stelle mit Salmiakgeist. —

Mit Salmiak werden auch erfrorene Glieder befeuchtet. Hat man daran zu leiden, so rathe ich ferner:

2 Lth. geschnittenes Bilsenkraut und eben so viele Hollunderblüthen in Milch zu kochen, und alle Abende vor

dem Schlafengehen die erfrorenen Glieder so lange hinein zu halten, bis die Masse erkaltet ist.

Häringsschmalz wird gleichfalls auf Frostbeulen gelegt.

2 Lth. ungewaschene Butter läßt man zergehen, rührt die Milch von drei Häringen hinein, und röstet sie. Beim Gebrauch streicht man sie auf Leder und legt das Pflaster auf den gefrornen Theil. Diese Salbe läßt sich längere Zeit aufheben.

Auch die nachfolgende, die man bei erfrornen Gliedern ebenfalls anwendet ist heilsam. Sie enthält nachstehende Spezies:

1½ Lth. Hirschunschlitt, 1 Quint Kampfer, 1 Lth. weißes Wachs, 2 Lth. Provanceröl und 2½ Lth. Bleiweiß. Dieß Alles wird in einem neuen Geschirr auf Kohlen zerlassen, wobei häufig darin umgerührt wird. Man reibt die erfrorenen Füße oder Hände damit ein und bedeckt sie mit weichem Leder. —

Nicht allein die Frostbeulen erregen an den Füßen Schmerzen, auch die Hühneraugen (Leichdorn) sind oft Schuld daran. Um diese herauszuziehen, bindet man entweder ein, in Essig geweichtes Epheublatt, oder eine Rosine, oder einen gedörrten ausgesteinten Zwetschgen darauf, oder man gebraucht eine Salbe, die aus 4 Lth. ungewaschener Butter, 2 Lth. gelbem Wachs, etwas Kampfer, 1 Löffel Baumöl, etwas Pech und Rindsmark gemacht wird. Dieß Alles zerläßt man auf Kohlen und thut es dann in ein Schächtelchen.

Dieß Pflaster heilt auch offne Wunden.

Eben so der Seifenspiritus, wozu man 2½ Lth. venetianischen Kalk, 3 Lth. Potasche, 8 Lth. venetianische Seife und die klein geschnittene Schale einer Zitrone mit 1 Maaß Weinbranntwein destilliren läßt. Englisches Pflaster stillt das Blut; dieselbe Wirkung hat der Feuerschwamm oder Spinnengewebe. —

Ehe ich meine Hausapotheke schließe, gedenke ich noch des spanischen Fliegenpflasters, das immer und zwar frisch darin zu finden sein muß. Man kommt zu oft in Fälle, wo man es braucht. Oft bedient man sich desselben gegen Zahnschmerz; statt dessen aber auch eines, aus Sauerteig, Senftmehl, Meerrettig und Pfeffer angemachten Zugpflasters, das man auf Leinwand gestrichen, in der Größe einer innern Hand zwischen die Schultern legt, und so lange dort läßt, bis es einen rothen Fleck gezogen hat. Solches Pflaster, auf die Fußsohlen oder Waden gelegt, zieht auch den Schmerz vom Kopf und von den Zähnen abwärts. Oft genügt bloßer Sauerteig mit Essig angemacht. Ist Vollblütigkeit die Ursache der Zahnschmerzen, so nehme der daran Leidende vor dem Schlafengehen ein Fußwasser mit Salz und Asche, oder lasse sich ein paar Blutegel an das Zahnfleisch legen. Schmerzstillend ist auch gestoßener Pfeffer mit Branntwein benetzt und auf die Wange gebunden bis ein rother Fleck entsteht.

Ein Stückchen Kampfer in ein Tüchlein genäht und in den Nacken gehängt, zieht gleichfalls den Schmerz ab.

Alle spirituösen Mittel, womit die Baumwolle, die man in den kranken Zahn legt, befeuchtet wird, taugen

nichts, indem die gesunden Zähne damit verdorben werden. Am besten ist es, den schlimmen Zahn herausnehmen zu lassen. — Um die dadurch entstandene Lücke zusammenzuziehen, schwenkt man öfters den Mund mit einem, mit Salbei versetzten Wasser aus. Man brüht eine Handvoll Salbeiblätter mit 1 Schoppen Wasser an, löst ein Stückchen Alaun, etwa so groß als eine halbe Haselnuß, darin auf, und seiht das Wasser durch. Zum Reinigen der Zähne ist pulverisirter Lindenkohlenstaub am gesündesten.

Ein Pflaster, sehr heilsam für Wunden und offene Schäden.

1 Pfd. ächtes Baumöl läßt man mit drei Händen voll Rosenblättern aufsieden und den ganzen Sommer in der Sonne destilliren. Wenn man dann im Herbste weiße Rüben haben kann, schält man 5 bis 6 große Rüben, reibt sie, und preßt den Saft aus. Ist dieß geschehen, so kocht man das Oel auf und gießt, sobald es aufwallt, den Rübensaft daran und siedet Alles eine Viertelstunde unter stetem Umrühren. Hierauf nimmt man die Salbe vom Feuer und mischt ½ Pfd. rothen Menning daran, mit dem man sie sodann so lange wieder kocht, bis sie braun wird und ein Tropfen, den man auf einen zinnernen Teller thut, sich sobald er kalt ist, herunterschält. Sodann entfernt man sie abermals vom Feuer und rührt, wenn sie etwas abgekühlt ist, 3 Lth. Kampfer, 3 Löffel voll Baumöl und wenn man die Güte dieses Pflasters besonders erhöhen will 1 Lth. peruvianischen Balsam daran. Doch ist dieser nicht unumgänglich nöthig, auch Kampfer kann man bei einer Portion des Pflasters weglassen, weil denselben

nicht jede Haut vertragen kann. Ist Alles beisammen, so füllt man die Masse in Schächtelchen, deren Deckel einige Tage offen bleiben muß und die dann an einen kühlen trocknen Orte aufbewahrt werden. Dieß Pflaster, das sich sehr lange hält, wird beim Gebrauche ganz dünn aufgestrichen. Beim Kochen beobachte man Folgendes: 1) nehme man ein großes irdenes Gefäß dazu, da die Salbe in die Höhe steigt; 2) verbinde man sich die Hand in der man beim Umrühren den Löffel hält, weil jene oft aus dem Topfe spritzt, und 3) stoße man Kampfer und Menning ganz fein. Ersterer ballt sich leicht im Mörser, das man aber verhütet, wenn man einige Tropfen Spiritus oder Branntwein dazu nimmt.

Jugendschriften
von anerkanntem Werthe.

Zu Fest- und Gelegenheitsgeschenken ꝛc. für die Jugend empfehlen wir:

Nelk, Th., die Aepfel. Eine neue Erzählung für Kinder und Kinderfreunde. Mit 1 Titelkupfer. 3te Auflage. 12. geb. Preis 3 gr. oder 12 kr.

— — der Papagei. Eine neue Erzählung für Kinder und Kinderfreunde. Mit 1 Titelkupfer. 3te Auflage. 12. geb. Preis 3 gr. oder 12 kr.

— — der Staar. Eine neue Erzählung für Eltern und Kinder. Mit 1 Titelkupfer. 12. geb. Preis 4 gr. oder 16 kr.

— — les pommes. Conte nouveau pour la jeunesse. Traduction libre de l'allemand. Avec une estampe. 12. geb. Preis 4 gr. oder 18 kr.

— — le perroquet. Conte nouveau pour les enfants. Traduction libre de l'allemand. Avec une estampe. 12. geb. Preis 4 gr. oder 18 kr.

— — le sansonnet. Conte nouveau pour la jeunesse. Traduction libre de l'allemand. Avec une estampe. 12. geb. Preis 6 gr. oder 24 kr.

Rosa von Tannenburg. Ritterschauspiel in 5 Aufzügen. 12. geb. Preis 4 gr. oder 18 kr.

Der Traum. Eine wahre Geschichte. — **Das heldenmüthige Männlein.** Eine Begebenheit unserer Tage. Für Jung und Alt neu erzählt von einem Weltmann. (Th. Nelk.) Mit 1 Titelkupfer. 12. geb. Preis 6 gr. oder 24 kr.

Der Käfig. Eine Begebenheit unserer Tage. Für Jung und Alt neu erzählt von einem Weltmanne. (Th. Nelk.) Mit 1 Titelkupfer. 12. cart. Preis 4 gr. od. 16 kr.

Die Lampe. Eine neue Erzählung vorzüglich der reifern Jugend gewidmet von einem Weltmanne. (Th. Nelk.) Mit 1 Titelkupfer. 12. cart. Preis 4 gr. oder 16 kr.

Wörle, J. G. C., Elementarlehrer in Ulm, kleine Geographie für Volksschulen und zum Selbstunterricht, mit besonderer Berücksichtigung der Königreiche **Bayern** und **Würtemberg.** gr. 8. 7 Bogen. Preis 24 kr. In Parthieen von 12 Exemplaren nur 18 kr.

Erdner, M., neue Blumenkränze für das blühende Alter oder Erzählungen zur sittlich religiösen Bildung der Kinder. Mit 1 Titelkupfer. 12. geb. Preis 4 gr. oder 18 kr.

Reinhold, Carol., das Dämmerungsstündchen oder Erzählungen mehrerer bekannten Sprüchwörter in unterhalden Geschichten. Mit illumin. Kupfern. geb. Preis 18 gr. oder 1 fl. 12 kr.

— — die Herbstabende der Familie Bernhold. Mit illum. Kupfern. geb. Preis 12 gr. oder 54 kr.

Pöhlmann, Dr. J. P., belehrende Unterhaltungen für Kinder, die ihre Musestunden gern nützlich anwenden. In 3 Abtheilungen. Mit illuminirten Kupfern. geb. Preis 1 Thlr. oder 1 fl. 48 kr.

Meynier, J. H., Fortuna, oder merkwürdige Reisebegebenheiten zu Wasser und zu Lande. Ein Unterhaltungsbuch für die gebildete Jugend. 2te Aufl. Mit illum. Kupfern. geb. Preis 1 Thlr. oder 1 fl. 48 kr.

Engelhardt, U., kurze Anleitung zum Rechnen, nebst einer Aufgabensammlung für Landschulen und Landleute. 8. Preis 4 gr. oder 18 kr.

Schäfer, E., die Familie Linden oder Blicke in das Leben guter Kinder. Ein religiöses Bildungsbuch für die denkende christliche Jugend. Preis 18 gr. od. 1 fl. 12 kr.

Vorlegblätter zum Zeichnen.

Doppelmayr, F. W., 32 Vorlegblätter zum Unterricht im Zeichnen für Gewerbs- und Volksschulen. 1ste Abth. In Futteral 10 gr. oder 45 kr.

— — Vorlegblätter zum Baumzeichnen. In Schüber. 9 gr. oder 36 kr.

— — Vorlegblätter zum Blumenzeichnen und Sticken. 2 Abtheilungen. à 9 gr. oder 36 kr.

— — 32 Vorlegblätter beim ersten Unterricht im Zeichnen.
1s Heft: geometrische Figuren enthaltend. 3te Auflage. In Futteral. 9 gr. oder 36 kr.
2s Heft: Gebäude. 2te Auflage. In Futteral. 9 gr. oder 36 kr.
3s Heft: Landschaften. 2te Aufl. In Futteral. 12 gr. oder 48 kr.

Vorschriften:

Berger, G. A., kalligr. Vorlegblätter für Schulen und zum Selbstunterricht. 1ste Abth. quer 8. 9 gr. od. 36 kr.

— — allgemeine deutsche Vorschriften für den ersten Unterricht im Schönschreiben. 2te Abtheilung. 1. 2. Stufe. Zusammen 6 gr. oder 24 kr., einzeln 3 gr. oder 12 kr.

C. H. Beck'sche Buchhandlung
in Nördlingen.

gewissermassen als die Quintessenz aller älteren und neueren Ansichten und Erfahrungen über Wasserheilkunde zu betrachten, indem darin nur diejenigen Fälle aufgenommen sind, bei denen die Anwendung des kalten Wassers — nach dem Zeugnisse berühmter Aerzte, deren Namen für die Wahrheit und Richtigkeit ihrer Erfahrungen bürgen — mit entschiedenem Erfolge gekrönt wird.

Kunst guten Kaffee zu bereiten, nebst einer Anweisung zur Verfertigung verschiedener schicklicher Bäckereien zu diesem Getränke. Ein nützliches Geschenk für Frauenzimmer. br. 4 gr. oder 18 kr.

Anweisung, kurze, für Krämer und Handwerksleute, wie sie Buch und Rechnung führen sollen. Mit Formularen. 4 gr. oder 18 kr.

Beyschlags Reisebuch für junge Professionisten auf ihrer Wanderschaft. 2 Theile. 4te Auflage. 8 gr. oder 36 kr.

—— Sammlung ausländischer Wörter die im allgemeinen Leben öfters vorkommen. 2te Auflage. 6 gr. oder 24 kr.

Es ist das bis jetzt erschienene billigste Fremdwörterbuch.

Friedrich, G., Gedichte für Jäger und Jagdliebhaber. 12. broch. 8 gr. oder 36 kr.

Juch, Dr., der elegante Kaffeetisch, eine angenehme und unterhaltende Lektüre für Frauenzimmer, über Getränke und Backwerke, zum Nutzen u. Vergnügen. 8. 4 gr. oder 18 kr.

Scheidler, K., der Sclave. Eine Erzählung aus den Zeiten der französischen Revolution für christliche Familien. 12. broch. 4 gr. oder 15 kr.

Strehlins, G. Gottfried, Realwörterbuch für Kameralisten und Oekonomen. 8 Bände. Mit Kupf. gr. 8. Im heruntergesetzten Preis 2 Thlr. 16 gr. oder 4 fl. 30 kr.

Wilhelminens Stammbuch oder kleine Gallerie schöner und großer Gedanken über Freundschaft, Liebe, Hoffnung und Menschenleben. Zur Bildung des Geistes und Herzens. 12. broch. 4 gr. oder 18 kr.

Wirth, Michael, das Büchlein Ruth. Ein Familiengemälde nach der heiligen Schrift. gr. 12. 6 gr. oder 24 kr.

— — Freundschaft im Geiste der heiligen Schrift. Nebst einer Zugabe: Züge aus dem Leben des Verstorbenen. gr. 12. 6 gr. oder 24 kr.

Wünschelruthe, die goldbringende, des reichen Deklamators Nepomuk Goldhahn. Zum Nutz und Frommen Aller, die gern reich werden möchten. 8. 6 gr. oder 24 kr.

Götz, J. K., der Vogelheerd, oder vollständiger Unterricht in der Kunst, verschiedene Arten von Vögeln auf dem Heerde zu fangen. Mit Angabe der Natur und Behandlung der auf dem Heerde fangbaren Vögel und einer kurzen Abhandlung über den Hehrenfang mit der Eule und den Lerchenfang mit Bodenschlingen oder mit Steckgarnen und dem Lerchenfalken. 2te Aufl. Mit 1 Kupf. 8. broch. 8 gr. oder 36 kr.

Riedel, W., die Grasmücken und Nachtigallen in Europa, oder vollständige Naturgeschichte dieser vorzüglichsten Singvögel, nebst Zaunkönig und Goldhähnchen, mit besonderer Rücksicht auf Fang, Zähmung, Pflege, Wartung, Nutzen und Vergnügen. 8. broch. 12 gr. oder 48 kr.

Fleischners, J. M., Liederbuch für Landschulen. Auch eine Mitgabe für das Leben. geb. 4 gr. oder 18 kr.

Melodienbuch dazu 9 gr. oder 36 kr.

Geschichte, kurzgefaßte, der Reformation. Von ihrem Anfang bis auf den Religionsfrieden vom Jahre 1555. Ein Lesebuch für alle Stände. Mit Luthers Bildniß. 8. geb. 9 gr. oder 36 kr.

Pöhlmann, Dr. J. P., die Giftgefahren, welche das Leben täglich bedrohen, in vielen Beispielen dargestellt, zur Belehrung und Warnung für Jedermann; nebst Angabe der Mittel zur Rettung Vergifteter. Neue, mit einer illumin. Abbildung der Giftpflanzen versehene Ausgabe. 8. cart. 16 gr. oder 1 fl.

Bögl